



## **MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

# **Modelo Sistema de Gestión de la Empresa Restaurante DELUXE**

**Juan Pablo Rojas Álvarez**

**ID 868099**

**Especialización en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo,  
Corporación Universitaria Minuto de Dios**

**NCR 41-56381**

**Verónica Natalia Franco Rodas**

**Abril 2023**

## Índice

<b>TITULO DEL PROYECTO</b> .....	5
<b>AGRADECIMIENTO:</b> .....	6
<b>Resumen</b> .....	¡Error! Marcador no definido.
<b>Introducción</b> .....	¡Error! Marcador no definido.
<b>Justificación</b> .....	¡Error! Marcador no definido.
<b>OBJETIVOS</b> .....	13
OBJETIVO General del trabajo de Grado.....	13
Objetivo Específicos del trabajo de Grado .....	13
<b>Unidad 1 – Identificación de la empresa</b> .....	14
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....	14
<b>PLANEACIÓN ESTRATÉGICA</b> .....	19
VISIÓN EMPRESARIAL.....	19
MISIÓN EMPRESARIAL .....	19
PRINCIPIOS CORPORATIVOS .....	20
VALORES.....	21
<b>POLÍTICAS EMPRESARIALES</b> .....	22
<b>OBJETIVOS DE LA EMPRESA</b> .....	22
OBJETIVO GENERAL .....	22
OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	22

<b>SISTEMA DE INDICADORES EMPRESARIALES</b> .....	23
<b>Unidad 2</b> .....	24
<b>Planeación</b> .....	24
Evaluación Inicial del SG SST. ....	24
2.2 Plan de trabajo Anual del SGSST.....	24
<b>Unidad 3</b> .....	25
<b>Estructura del SGSST</b> .....	25
3.1 Objetivos Generales del SG SST.....	25
Objetivos Específicos del SG SST. ....	25
3.2 Alcance .....	26
Definiciones.....	26
3.4 Política de seguridad y salud en el trabajo. ....	28
3.5 Normatividad de seguridad y salud en el trabajo. ....	29
<b>3.6 Obligaciones y Responsabilidades.</b> .....	31
Obligaciones de los empleadores. ....	31
Responsabilidades de los trabajadores .....	33
<b>3,7 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los Riesgos por actividad Económica.</b> .....	34
<b>3.8 Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.</b> .....	35
Objetivos Específicos.....	35
Requisitos:.....	35
Registro de capacitaciones.....	36
Evaluación de la capacitación.....	36
<b>3.10 Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado</b> .....	37



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**3.11 Comunicación: Técnicas, métodos para comunicación interna y externa ..... ;Error!**

**Marcador no definido.**

**Unidad 4 – Aplicación del SGSST Tiempo 3 Semana ..... 43**



## **MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

### **TITULO DEL PROYECTO**

Diseño Del Sistema De Seguridad Y Salud En El Trabajo En El Restaurante Deluxe De La  
Ciudad De Pereira 2023



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

### AGRADECIMIENTO:

*A Dios por cada bendición recibida, eternamente agradecido con mi Tío Jorge E. Rojas Cano y a mi Abuela María del Carmen Cano, a mis padres Rosalba Álvarez y Luis A. Rojas, por su acompañamiento, a mi Hija Valeria Rojas C. por ser la mayor motivación de mi constante superación, a la institución y los docentes por facilitar este proceso.*

*Con Todo Mi Amor.*

### RESUMEN

En Colombia es de carácter normativo para toda empresa diseñar e implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST, con el fin de mejorar las condiciones laborales de los colaboradores, la seguridad y la competitividad de las empresas, generando mejores condiciones en el ambiente laboral.

Este proyecto se caracterizó por la elaboración del diseño del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el Restaurante Deluxe ubicado en la Ciudad de Pereira-Risaralda- Colombia, la cual se basa en los estándares establecidos por el decreto 1072 de 2015 y teniendo en cuenta la normatividad colombiana, con el fin de conocer, mejorar y reducir los riesgos a los que están expuestos los colaboradores del Restaurante y generar ambientes de trabajo saludables.

En el proceso de desarrollo del programa se revisaron diferentes fuentes de información, para conocer las actividades realizadas por este tipo de empresa, se realizó la valoración inicial de acuerdo al decreto 1072 de 2015, para conocer el estado y los riesgos que se presentaban en la empresa, igualmente se diseñó un plan de trabajo, para tener planificación y visión clara en el desarrollo del sistema de seguridad y salud en el trabajo.

**Palabras claves:** Diseño, Sistema de gestión, Seguridad y salud en el trabajo, Decreto 1072 de 201, ambientes de trabajo saludable.

### Abstract

In Colombia, it is of a normative nature for every company to design and implement the Occupational Health and Safety Management System SGSST, in order to improve the working conditions of employees, the safety and competitiveness of companies, showing better conditions in the work environment.

This project was characterized by the development of the design of the Occupational Health and Safety Management System for the Deluxe Restaurant located in the City of Pereira-Risaralda-Colombia, which is based on the standards established by Decree 1072 of 2015 and taking into account the Colombian regulations, in order to know, improve and reduce the risks to which the employees of the Restaurant are exposed and generate healthy work environments

In the development process of the program, different sources of information were reviewed, to know the activities carried out by this type of company, the initial assessment was carried out according to Decree 1072 of 2015, to know the status and risks that were presented in the company, a work plan was also designed to have planning and a clear vision in the development of the occupational health and safety system.

**Keywords:** Design, Management System, Safety and health at work, Decree 1072 of 201, healthy work environments.

### INTRODUCCIÓN

En la cotidianidad laboral, los trabajadores están expuestos a sucesos los cuales pueden producir una lesión, daño o perturbación funcional; igualmente se pueden desprender enfermedades como consecuencia a la actividad laboral que se está ejerciendo.

Esta realidad aplica para todas las áreas en el mundo laboral; en este caso se aplica para funcionarios del Restaurante Deluxe de la ciudad de Pereira, el cual, por sus diferentes funciones, pueden llegar a sufrir ya sea una enfermedad laboral o accidente de trabajo ya que entre sus funciones cuentan con movimientos repetitivos, posturas prolongadas, malas posturas, estrés, cansancio, entre otras.

A lo anterior cabe nombrar que la O.I.T<sup>1</sup> (Organización Internacional del Trabajo), resalta la importancia de mantener a los trabajadores informados sobre los riesgos laborales, igualmente la capacitación constante para reducir, mitigar o eliminar todos estos factores de riesgo de enfermedad o accidente laboral.

Para el restaurante Deluxe, se es de gran importancia diseñar sistema de seguridad y salud en el trabajo, con el fin de conocer las condiciones actuales en la que se encuentra y poner en plan de marcha todas sus acciones y cumplir con los estándares establecidos por el ministerio del trabajo en cuanto a seguridad y salud se refiere.

---

<sup>1</sup> ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO. Actividades de la OIT 1996-1997: conferencia Internacional del Trabajo. Primera edición, Ginebra (Suiza),

### JUSTIFICACIÓN

Actualmente se presencian diversas afectaciones de la salud relacionados con el trabajo, que con el transcurrir del tiempo van desprendiendo alteraciones de tipo físico, mental y/o emocional, las cuales se ven reflejadas en un cambio de la calidad de vida del trabajador, de su entorno laboral, familiar y social.

El diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en el Restaurante Deluxe, se realiza debido a la falta de un sistema que haga seguimiento a las condiciones laborales, las cuales pueden afectar la seguridad de los colaboradores del restaurante

Diseñar un SGSST permite también, realizar acciones de promoción, prevención y control en cuanto a la seguridad y salud del trabajador, protegiéndolo de factores de riesgo laboral.

En la Universidad de Manizales (Colombia) se realizó un estudio con el fin de diseñar un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo para un restaurante de Neiva (Huila-Colombia), con el fin de mejorar las condiciones y medio ambiente laboral para los colaboradores del restaurante.

Para la recolección de la información utilizaron la Resolución 0312 de 2019 para la realización de la evaluación inicial; así mismo elaboraron un plan de mejora y un manual el cual ayudaron al cumplimiento del sistema de gestión en la seguridad y salud en el trabajo.<sup>2</sup>

*“En una investigación realizada por la Universidad Privada Antonio Guillermo Urrelo de Cajamarca, Perú. En la cual aplicaron una encuesta de entrada sin el sistema de gestión y*

---

<sup>2</sup> PRIETO CUELLAR Nubia Alexandra, Diseño del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo para el restaurante altoque gourmet de la ciudad de Neiva en el departamento del Huila. Universidad Católica de Manizales. Neiva-Huila. 2021

*salud ocupacional a 25 colaboradores, mediante el test Mc Nemar; los resultados obtenidos fueron: sobre temas generales de seguridad y salud ocupacional, antes cumplían 11.4% después de la implementación del SGSST se elevó a un 89.7% eso demuestra el efecto positivo y significativo que causó dicha implementación en la empresa. Sin embargo en temas de salud ocupacional antes cumplían 0% y después de la implementación del SGSST se elevó a un 100%.*

*En la parte de equipos de protección personal, antes cumplían con 1% y después de la implementación del SGSST se elevó a un 99%.”(López Becerra y Vásquez Vásquez. 2019)*

Cauca en Popayán (Colombia) se realizó un estudio en 145 trabajadores administrativos con el fin de establecer la frecuencia de lesiones musculoesqueléticas y posible asociación con factores de riesgo ergonómico.

Para la recolección de la información utilizaron dos Instrumentos: un formato para análisis del puesto de trabajo y un cuestionario para el análisis de síntomas musculoesqueléticos.

Encontrando que el 57% de los trabajadores administrativos presentaron síntomas de dolor. Las lesiones más frecuentes se encontraron en la zona baja de la espalda (56,6%), la zona alta de la espalda (53,1%) y el cuello (49,0%).

Los resultados de este estudio revelan que existe una asociación entre la exposición a factores de riesgo biomecánico y presencia de lesiones musculoesqueléticas, indicando que posturas de trabajo forzadas significan mayor riesgo. Este tipo de trastornos podrían llegar a incapacitar al trabajador en las actividades de la vida diaria.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> VERNAZA PINZÓN Paola, SIERRA TOREES Carlos H. Dolor musculoesquelético y su asociación con factores de riesgo ergonómico en trabajadores administrativos. Rev. Salud Pública Vol. 7 n° 3 Bogotá Nov. 2005.

*El sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua; incluye la política, la organización. La planificación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora, con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo; es decir guía todos los procesos de organizaciones que estén en pro de proteger a sus empleados y brindarles mejores condiciones laborales. Implica todo un proceso basado en el ciclo conocido como PHVA (planear, hacer, verificar y actuar). (Roncancio, 2018).*

Es por ello que hoy en día la Organización Internacional del Trabajo plantea un Plan Regional de Salud de los Trabajadores, el cual contempla cuatro áreas prioritarias. Una de ellas es la Promoción de Salud en el Lugar de Trabajo<sup>4</sup> con el fin de lograr establecer centros de trabajo saludables.

Por lo anterior se hace necesario, diseñar un sistema de seguridad y salud en el trabajo en el Restaurante Deluxe de la ciudad de Pereira, el cual busca mejorar las condiciones de los trabajadores y cumplir con la normatividad vigente; teniendo en cuenta que es un requisito legal que se estableció desde el 2020 para el funcionamiento de toda empresa en Colombia sin distinción alguna en cuanto a su actividad económica.

Igualmente se buscar sensibilizar a los colaboradores sobre la importancia del sistema de seguridad y salud en el trabajo para la prevención, mitigación y reducción del riesgo en las diferentes áreas del restaurante; mejorar procesos y proteger la salud física, mental y social de cada persona.

---

<sup>4</sup> TENNASSEE, Maritza. Promoción de los ambientes de trabajo saludables en las Américas, 1999. Disponible desde internet: [www.cepis.ops-oms.org](http://www.cepis.ops-oms.org)

### OBJETIVOS

#### *Objetivo General del trabajo de Grado*

- ✓ Diseñar el sistema de seguridad y salud en el trabajo en el restaurante Deluxe de la ciudad de Pereira para el año 2023

#### *Objetivo Específicos del trabajo de Grado*

- ✓ Realizar el Diagnóstico inicial del sistema de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Restaurante Deluxe, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1072 del 2015
- ✓ Identificar peligros, evaluar, valorar y gestionar los riesgos
- ✓ Elaborar política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Diseñar el plan de trabajo anual del sistema de gestión y seguridad en el trabajo y asignar de recursos.

### UNIDAD 1 – IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

#### 1. Estructura Organizacional

En la zona sur oriental de la ciudad de Pereira está ubicada la empresa Deluxe, esta empresa ha permitido satisfacer las necesidades que tiene la comunidad en cuanto servicio de preparación y distribución de alimentos.

ASPECTOS GENERALES	
<b>Razón Social</b>	Restaurante Deluxe
<b>Logo</b>	
<b>Fundada</b>	22 de octubre de 2021
<b>NIT</b>	1054918030-1
<b>Representante Legal</b>	Dora Luz Grisales Moncada
<b>Matricula No.</b>	18191311
<b>Dirección</b>	Cra. 30 N° 16 b 90 Barrio San Luis Pereira-Risaralda.
<b>Actividad</b>	<b>I 5611- I 5619 Actividades de apoyo a la agricultura.</b> La actividad relacionada con la empresa y su actividad económica Actividades comerciales, industriales y de

**económica**

servicio:

**I 5611** “La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo”.

**I 5619** “Otros tipos de expendio de comidas preparadas **n.c.p.**”

**Nivel de Riesgo**

**1**

Tabla N°.1 Aspectos Generales RESTAURANTE DELUXE

Fuente: RESTAURANTE DELUXE

### N°. De Trabajadores:

CARGO	N° DE TRABAJADORES
Gerente y atención al cliente	<b>1</b>
Líder de cocina	<b>1</b>
Auxiliar de cocina y mesera	<b>1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>

Tabla N°.2 N° de Trabajadores RESTAURANTE DELUXE

Fuente: RESTAURANTE DELUXE

**Restaurante Deluxe** es una empresa dedicada a la prestación de servicios de restaurante para los habitantes de la ciudad de Pereira.

Los servicios que la empresa oferta son: preparación y expendio de desayunos, almuerzos, asados, entre otros. Posee reconocimiento en el sector, gracias a la experiencia obtenida en los años que ha venido funcionando y al componente humano de la empresa.

**Restaurante Deluxe** cuenta con unos activos de 5.754.000.00 “se encuentra por debajo de los \$500 salarios mínimo-mensuales legales vigentes, los cuales son recursos familiares, tanto en

*propiedad como en realización de trabajo; las cuales según criterios del código del comercio la clasifican como una microempresa”.*

*“Bajo este contexto, las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), se han constituido en uno de los sectores productivos más significativos para las economías de los países emergentes, debido a su contribución en el crecimiento económico y a la generación de riqueza. En Colombia la Ley 590 de 2000 fue expedida para promover su desarrollo.”<sup>5</sup>*

A continuación, se muestra la clasificación de las empresas, según el tipo, límite de empleados y características económicas que deben presentar.

**Clasificación de las mipymes (Ley 590, 2000)**

Tipo de Empresa	Empleados	Activos	Rango de Activos en pesos para año 2003
<b>Micro</b>	Hasta 10	Menos de 501 SMMLV	Menos US\$6.786
<b>Pequeña</b>	Entre 11 y 50	Desde 501 SMMLV y 5.000	Entre US\$6.786 y US\$689.876
<b>Mediana</b>	Entre 50 y 200	Desde 5.001 SMMLV a 15.000	Entre US\$689.876 y US\$2.069.215
<b>Grande</b>	Más de 200	Más de 15.000 SMMLV	Más de US\$2.069.215

Tabla N°.3 Clasificación de las mipymes

Fuente: Ley 590, 2000

<sup>5</sup> HILDA ESTRADA LOPEZ. 2016. Direccionamiento Estratégico y Aprendizaje. Colombia.

## 1.1 Organigrama



Figura N°.1 Organigrama RESTAURANTE DELUXE

Fuente: RESTAURANTE DELUXE

### 1.2 Mapa De Procesos

El propósito de esta unidad es alinear la planeación estratégica de la empresa a los conceptos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

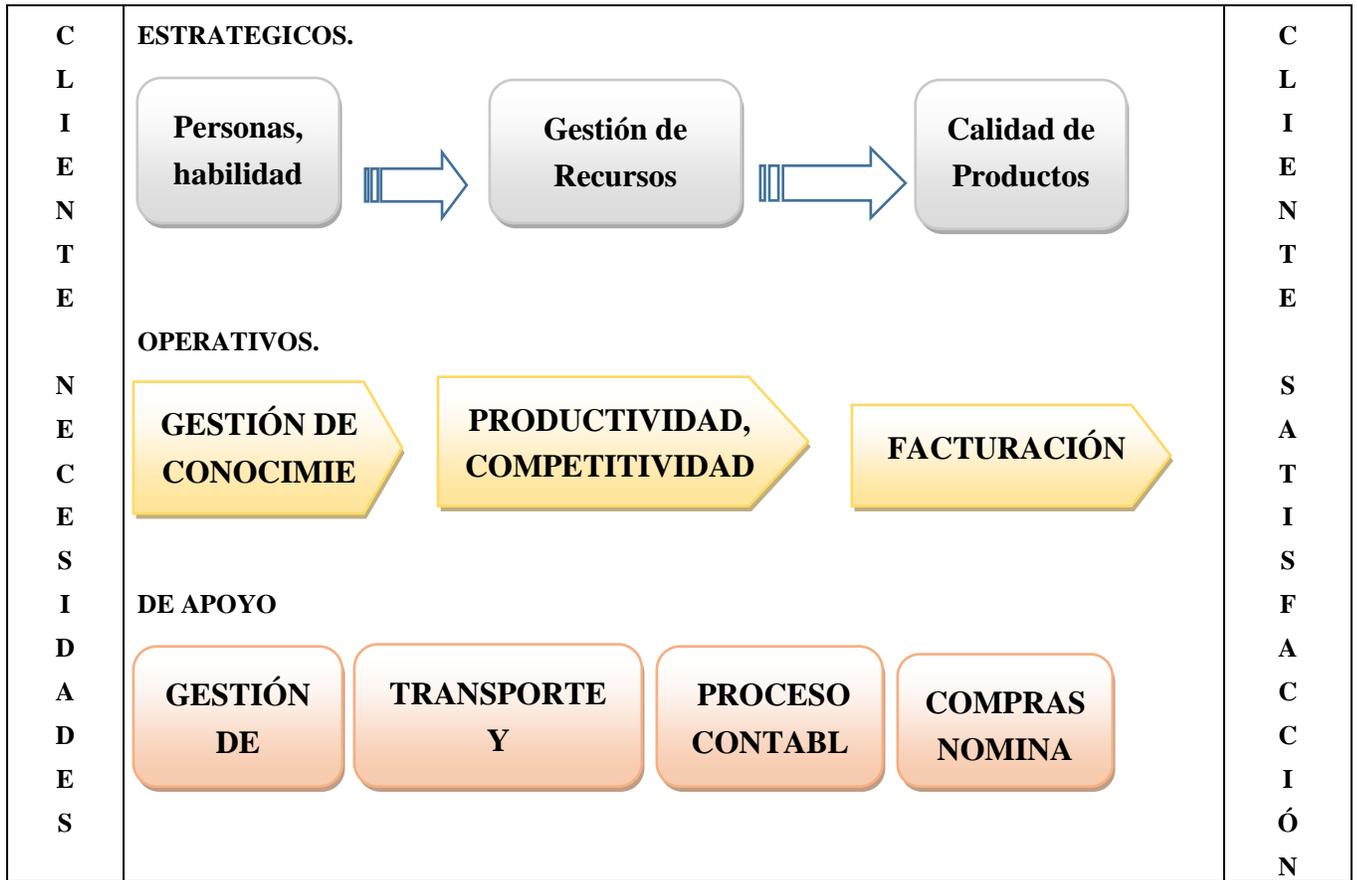


Tabla N°.3 Mapa de Procesos RESTAURANTE DELUXE

Fuente: RESTAURANTE DELUXE

## 2. PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

Aplicando los conocimientos adquiridos en habilidades gerenciales, planeación estratégica, competencias gerenciales, el estudiante definirá los siguientes componentes de la planeación estratégica.

### *Visión Empresarial*

**Restaurante Deluxe** en el 2030 será una empresa líder reconocida a nivel regional por ofrecer productos de alta calidad, saludables y nutritivos y brindando los mejores productos y servicios a nuestros clientes manteniendo su fidelidad

### *Misión Empresarial*

Proporcionar a nuestros clientes, alimentos de calidad, nutritivos y saludables, preparados con los mejores estándares de calidad, con talento humano capacitado y con la experiencia suficiente para brindar un excelente servicio, superando las expectativas de nuestros clientes y promover el crecimiento integral de nuestros colaboradores y el desarrollo del país y la economía circular



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

### *Principios Corporativos*

- Implementar productos de buena calidad
- Precios justos y razonables
- Excelente Atención y servicio al Cliente
- Mejora Continua de productos y procesos
- Innovación
- Brindar un trabajo digno.
- Formación integral para la vida y el trabajo.
- Integridad.
- Compromiso Social

### Valores

**Profesionalismo:** Somos responsables de ejecutar de principio a fin nuestras tareas esforzándonos siempre en superar nuestros propios objetivos en pro de entregar trabajos de calidad.

**Compromiso con clientes y proveedores:** Fieles con nuestro equipo y clientes, ellos nos devolverán esa fidelidad

**Calidad en productos y servicios:** los detalles hacen la diferencia por eso nuestros trabajos siempre se ejecutan al 101% en todo lo que hacemos. Pensamos en grande, apuntamos alto y definimos con calidad en cada detalle.

**Puntualidad:** El tiempo es dinero y la gente cada vez valora más el suyo. El tiempo de nuestros colaboradores, así como el de nuestros clientes a la hora de ejecutar nuestras labores, entrega de los trabajos a tiempo.

**Confiabilidad:** Somos un equipo de trabajo compuesta por colaboradores, clientes y sociedad. Que nos permite trabajar cohesionados y garantizar una entrega de proyectos de alta calidad.

**Constancia:** No desanimarse frente a la adversidad, perseverar en la consecución de los objetivos, mejorar constantemente los productos y servicios de la empresa.

**Trabajo en Equipo:** Todos nuestros colaboradores son importantes y fundamentales en nuestra empresa somos una familia. Por eso el compromiso es de todos.

### Políticas Empresariales



### Objetivos De La Empresa

#### *Objetivo General*

Ofrecer servicio de restaurante con productos de calidad, con un proceso ágil en la entrega de pedidos y precios diferenciales, para la satisfacción de nuestros clientes.

#### *Objetivos Específicos*

- ✓ Adquirir alimentos con los mejores distribuidores, para ofrecer mejor calidad en los platos
- ✓ Ofrecer alternativas de platos que se ajusten a las necesidades de los clientes.
- ✓ Utilización de tecnologías informáticas con el fin de facilitar los pedidos y las entregas.
- ✓ Brindar espacios cómodos y ofrecer alternativas de entretenimiento a los clientes, mientras esperan su pedido.



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

### **Sistema De Indicadores Empresariales**

La empresa no cuenta con indicadores empresariales por el momento de la planificación del sistema de gestión.

### **Otros Sistemas De Gestión Si Aplica**

La empresa Restaurante Deluxe, no cuenta con sistemas de gestión adicionales al de seguridad y salud en el trabajo.

## UNIDAD 2 - PLANEACIÓN

### *2.1 Evaluación Inicial del SG SST.*

Se realizó la evaluación inicial del SGSST de la empresa Deluxe en enero del 2023 de acuerdo con los requerimientos legales vigentes.

Los resultados que se obtuvieron de esta evaluación permite evidenciar que de 29 items requeridos para la fase de planificación con 4 con un porcentaje de 3%; por otro lado en el Hacer con 30 items cumple con un 2%; seguido del Verificar que cumple con el 2% y el Actuar con un 0%. Finalmente se evidencia un 2% en la evaluación inicial. (Ver Anexo 1.) 

### *2.2 Plan de trabajo Anual del SGSST*

Acorde con los resultados obtenidos en la evaluación inicial del sistema de gestión en la empresa Restaurante Deluxe y teniendo en cuenta las exigencias normativas, se ha elaborado el plan de trabajo anual para el 2023 del SGSST para la empresa Deluxe. (Ver Anexo 2.) 

### UNIDAD 3

#### 3. ESTRUCTURA DEL SGSST

##### *3.1 Objetivos del SG SST.*

###### *Objetivo General*

Garantizar condiciones laborales seguras y saludables, en el desarrollo de las funciones de cada cargo del **Restaurante Deluxe**, por medio de la identificación de peligros y control de riesgos laborales, con el fin de evitar accidentes y enfermedades laborales y demás situaciones que afecten la calidad de vida de los colaboradores.

###### *Objetivos Específicos del SG SST.*

- ✓ Estructurar e implementar el SGSST
- ✓ Identificar, evaluar e intervenir de los diferentes factores de riesgo y peligros significativos para la salud de los trabajadores de la empresa Restaurante Deluxe.
- ✓ Promover hábitos saludables y de seguridad de los colaboradores.
- ✓ Promover y prevenir las condiciones de salud del trabajador de la empresa Deluxe, con el fin de preservar el bienestar físico, mental y social de los colaboradores, tanto al nivel individual como colectivo.
- ✓ Cumplir con la normatividad legal vigente y demás reglamentaciones aplicables al SGSST

### *3.2 Alcance*

La empresa Restaurante Deluxe cuenta con su establecimiento principal en la ciudad de Pereira-Risaralda. El diseño de gestión de seguridad y salud en el trabajo aplica a todos los niveles y procesos de la empresa Restaurante Deluxe vinculados directamente a través de contratos de trabajo desde el nivel de gerencia hasta el nivel operativo, incluyendo a contratistas y visitantes.

### *3.3 Definiciones*

**Accidente de Trabajo:** Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que a su vez produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, psiquiátrica una invalidez o la muerte.

**Condiciones de Trabajo:** Conjunto de características de la tarea, del entorno y de la organización del trabajo, las cuales interactúan produciendo alternativas positivas o negativas sobre la salud del trabajador que la ejerce.

**Enfermedad Laboral:** Todo estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador, o del medio en que se ha visto obligado a trabajar y que haya sido determinado como enfermedad profesional por el gobierno nacional.

**Factor de Riesgo:** Condición o evento, del ambiente, de la organización, o de la persona, capaz de contribuir al desarrollo de la contingencia o siniestro (enfermedad o desastre).

**Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es la planeación, organización, ejecución y evaluación de las actividades de salud y seguridad que desarrolla la empresa, tendientes a preservar, mantener y mejorar la condición de salud individual y colectiva, de los trabajadores en sus ocupaciones. Dichas actividades deben ser desarrolladas en los sitios de trabajo en forma integral e interdisciplinaria. La denominación se hace en cumplimiento a la Ley 1562 de 2012

**Salud Ocupacional:** Área de la salud orientada a promover y mantener el mayor grado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, protegiéndolos en su empleo de todos los agentes perjudiciales para la salud, en suma, adaptar el trabajo al hombre y cada hombre en su actividad (OMS/ OIT)

**Sistema General de Riesgos Laborales:** Conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrir con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan. (D.1295/ 94. Art.1, Ley 1562 de 2012)

**Riesgo:** Probabilidad de que un evento ocurra.

**Ciclo PHVA:** Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

**Planificar:** Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.

**Verificar:** Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.

**Actuar:** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores

**Matriz legal:** Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

### *3.4 Política de seguridad y salud en el trabajo.*

**El Restaurante Deluxe** dedicado a la preparación y distribución de alimentos desarrollará actividades de promoción y prevención de la salud, y en Seguridad y Salud en el Trabajo a todos los colaboradores de la empresa, ya que reconocemos la importancia del recurso humano y nos comprometemos con la organización al mejoramiento continuo a través del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

La política va encaminada a promover y mantener el bienestar físico, mental y social de los trabajadores, clientes, contratistas y visitantes en general en nuestras instalaciones; ofreciendo lugares de trabajo seguros y adecuados. (Ver Anexo 3) 

### *3.5 Normatividad De Seguridad Y Salud En El Trabajo.*

Para dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015 se construyó una matriz legal que cuenta con un listado de requisitos y la respectiva acción a realizar en la empresa para darle ejecución a la norma. (Ver Anexo 4) 

**Constitución Política: Art. 48.** La seguridad social es un derecho público de carácter obligatorio que se prestará bajo dirección, la coordinación y control del Estado, en sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad en los términos que establezca la ley. Se garantiza a todos los habitantes el derecho irrenunciable a la seguridad social

**Ley 100 de 1.993:** Reorganiza el Sistema de Seguridad Social en el país. El régimen de Seguridad Social Integral está conformado por el sistema de pensiones, el sistema de seguridad social en salud, el sistema de riesgos profesionales y el sistema de servicios sociales complementarios.

**Decreto 1295 de junio 22/94:** Por el cual se determina la organización y administración del Sistema de Riesgos Profesionales.

**Decreto 1772 de agosto 3/94:** Por el cual se reglamenta la afiliación y las cotizaciones al Sistema General de Riesgos Profesionales.

**Decreto 1072 del 2015:** Decreto único reglamentario del sector trabajo

**Ley 769:** Por el cual se establecen los parámetros y dispositivos para la regulación del tránsito en calles, carreteras y ciclo rutas de Colombia y su instalación a nivel empresarial.

Por el cual se adopta el Manual de Señalización Vial - Dispositivos para la Regulación del Tránsito en Calles, Carreteras y Ciclo rutas de Colombia, de conformidad con los artículos 5, 113, 115 y el parágrafo del artículo 101 de la Ley 769 del 6 de agosto de 2002.

Comportamiento del conductor, pasajero o peatón. Toda persona que tome parte en el tránsito como conductor, pasajero o peatón, debe comportarse en forma que no obstaculice, perjudique o ponga en riesgo a las demás y debe conocer y cumplir las normas y señales de tránsito que le sean aplicables, así como obedecer las indicaciones que les den las autoridades de tránsito

"Es obligatorio el uso del cinturón de seguridad por parte del conductor y de los pasajeros ubicados en los asientos delanteros del vehículo en todas las vías del territorio nacional, incluyendo las urbanas.

A partir de los vehículos fabricados en el año 2004, se exigirá el uso de cinturones de seguridad en los asientos traseros, de acuerdo con la reglamentación que sobre el particular expida el Ministerio de Transporte. Ningún vehículo podrá llevar un número de pasajeros superior a la capacidad señalada en la licencia de tránsito"

Certificado de Aptitud Física, Mental y de Coordinación Motriz. Es el documento expedido y suscrito por un médico que actúa en nombre y representación de un Centro de Reconocimiento de Conductores, en el que se certifica, ante las autoridades de tránsito, que el aspirante a obtener por primera vez, re categorizar y/o refrendar la licencia de conducción posee la aptitud física, mental y de coordinación motriz adecuada a las exigencias que se requieren para conducir un vehículo.

**Ley 1383 de 2010:** Por la cual se reforma la ley 769 de 2002 Código Nacional de Tránsito, y se dictan otras disposiciones.

**Ley 1702 de 2013:** Por el cual se establece los lineamientos para la adopción de los programas de rutas seguras y se adoptan otras disposiciones

**Decreto 0312:** Estable los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG.SST para las personas naturales y jurídicas. Corresponde al conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento de los empleadores y contratantes, mediante los cuales se establecen, verifican y controlan las condiciones básicas de capacidad técnico-administrativas y de suficiencia patrimonial indispensable para su funcionamiento, ejercicio y desarrollo de actividades en el sistema de gestión en SST

### ***3.6 Obligaciones y Responsabilidades.***

El estudiante debe realizar la identificación de las obligaciones y responsabilidades del SGSST, de acuerdo a su diseño, tipo de empresa y actividad económica. Matriz de roles-responsabilidades y obligaciones

#### ***3.6.1 Obligaciones de los empleadores.***

- 1. Protección de la Seguridad y la Salud de los trabajadores:** acorde con lo establecido en la normatividad vigente.
- 2. Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito:** el empleador debe suscribir la política de Seguridad y Salud en el Trabajo del *Restaurante Deluxe*, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo;
- 3. Asignación y comunicación de responsabilidades:** debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo - SST a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección.
- 4. Rendición de cuentas al interior de la Empresa:** a quienes se les hayan delegado responsabilidades en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, tienen la obligación de rendir cuentas internamente en relación con su desempeño. Esta rendición de cuentas se podrá hacer a través de medios escritos, electrónicos, verbales o los que sean considerados por los responsables. La rendición se hará como mínimo anualmente y deberá quedar documentada.
- 5. Definición de Recursos:** debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de

prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de Trabajo y también, para que los responsables de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el *Restaurante Deluxe*, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.

6. **Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables:** debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012.
7. **Gestión de los Peligros y Riesgos:** debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la Salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.
8. **Plan de Trabajo Anual en SST:** debe diseñar y desarrollar un plan de Trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema: de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.
9. **Prevención y Promoción de Riesgos Laborales:** el empleador debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de Trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la Salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, de conformidad con la normatividad vigente.
10. **Participación de los Trabajadores:** debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable.

11. **Informar:** a los trabajadores y/o contratistas, a sus representantes ante el Comité Paritario o el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda de conformidad normatividad vigente, sobre el desarrollo de todas las etapas del Sistema de Gestión de Seguridad de la Salud en el Trabajo SG-SST e igualmente, debe evaluar las recomendaciones emanadas de éstos para el mejoramiento del SG-SST.
12. **Garantizar la capacitación:** de los trabajadores en los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con las características de la Empresa, la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos relacionados con su Trabajo, incluidas las disposiciones relativas a las situaciones de emergencia, dentro de la jornada laboral de los trabajadores directos o en el desarrollo de la prestación del servicio de los contratistas.

### ***3.6.2 Obligaciones de las Administradoras de Riesgos Laborales.***

Capacitar al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo - COPASST en los aspectos relativos al SG-SST.

Prestar asesoría y asistencia técnica al **Restaurante Deluxe** y trabajadores afiliados, en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

### ***3.6.3 Responsabilidades de los trabajadores***

Los trabajadores, en la SG SST del **Restaurante Deluxe** tendrán las siguientes responsabilidades:

1. Procurar el cuidado integral de su Salud;
2. Suministrar información Clara, veraz y completa sobre su estado de Salud.
3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del Restaurante Deluxe.
4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de Trabajo.

5. Participar en las actividades de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST.
6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

### ***3.7 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los Riesgos por actividad Económica.***

Se aplicó una metodología sistemática, con alcance sobre todos los procesos y actividades rutinarias y no rutinarias internas o externas, máquinas y equipos, todos los centros de Trabajo y todos los trabajadores independientemente de su forma de contratación y vinculación, que permita identificar los peligros y evaluar los riesgos en Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de priorizarlos y establecer los controles necesarios, realizando mediciones ambientales cuando se requiera.

La identificación de peligros y evaluación de los riesgos fue desarrollada por con la Participación y compromiso de todos los niveles de la organización y documentada en la Matriz para la Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos – IPEVR -

(Anexo 5). 

#### **Valoración inicial**

Esta matriz deberá ser actualizada cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en el **Restaurante Deluxe** o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones o en la maquinaria.

### ***3.8 Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.***

***El Restaurante Deluxe*** diseñará e implementará un plan de capacitación de inducción, re-inducción con los criterios establecidos y las necesidades en cada proceso, en cuanto al SG-SST y respectivas actualizaciones de esta norma, de manera que tenga el nivel de competencia suficiente para las exigencias del cargo y proporcionar al trabajador los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar su labor asegurando la prevención de accidentes, protección de la Salud e integridad física y emocional. **(Anexo 6 y 6.1).**  

#### ***Objetivos Específicos***

Proveer formalmente a los trabajadores el conocimiento necesario para desempeñar su trabajo en forma eficiente, cumpliendo con los estándares de Seguridad y Salud Laboral, calidad y satisfacción.

Lograr el cambio de actitudes y comportamientos frente a determinadas circunstancias y situaciones que puedan resultar en lesiones, muertes o pérdidas materiales.

1. Alcanzar y mantener el más alto nivel de motivación en todos los trabajadores, frente a la salud ocupacional y sus componentes.

#### ***Requisitos:***

1. Identificar los peligros y controlar los riesgos relacionados con el Trabajo,
2. Difundir a todos los niveles de la organización incluyendo a trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.
3. Estar documentado, ser impartido por personal idóneo conforme a la normatividad vigente.
4. Realizar un estudio de necesidades de entrenamiento y capacitación, teniendo en cuenta el conocimiento necesario para realizar la labor con criterios de Seguridad, calidad y producción.

5. Revisar las necesidades en el momento que las condiciones o actividades cambien, identificando las necesidades por oficio o por individuo.
6. El programa de capacitación en SST, debe ser revisado y evaluado mínimo una (1) vez al año, con la participación del Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y la alta dirección del **Restaurante Deluxe**: con el fin identificar las acciones de mejora.

### ***Registro de capacitaciones.***

El Vigía de SG SST, es responsable de la recepción, archivo, actualización y manejo de los registros de capacitación de todo el personal del **Restaurante Deluxe**, entregar material necesario para el control de asistencia, con el fin de dejar el registro de personal que toma la formación, capacitación y/o entrenamiento, igualmente se deja copia del contenido de los cursos, certificaciones o diplomas para ser adjuntadas a las hojas de vida

El Vigía de SST, líder de calidad es el responsable de mantener actualizadas las estadísticas de capacitación por empleado, áreas, temas, preparando y presentando a la gerencia los resultados.

### ***Evaluación de la capacitación.***

Sera responsabilidad del vigía de SST realizar la evaluación de validación del conocimiento aprendido de la información impartida en la capacitación interna, a cada una de los funcionarios. Para garantizar la asimilación del conocimiento adquirido.

Se considera adecuado los resultados cuya calificación promedio este por encima del 70% de ser así se considera optimo el proceso de calificación dada al funcionario y se procederá con los registros generales de resultado de las capacitaciones; caso contrario se deberán identificar actividades de refuerzo con el o los funcionarios que aplicase.

Los resultados de las capacitaciones, entrenamientos o inducción e re inducción serán medidos por sus indicadores correspondientes.

### 3.9 Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado.

Los indicadores del Restaurante Deluxe que evalúan la estructura del sistema de seguridad y salud en el trabajo de la empresa y que parten de los siguientes criterios son: (Anexo 7) 

#### 3.9.1 Indicadores de Estructura SG - SST

No.	INDICADOR DE ESTRUCTURA	VALORACIÓN		
		SI	NO	Observaciones
1	La política de seguridad y salud en el trabajo está firmada, fechada, socializada y publicada.		X	
2	En la Política se contemplan los objetivos y metas de seguridad y salud en el trabajo.		X	
3	El plan de trabajo anual está establecido.		X	
4	La asignación de responsabilidades de los distintos niveles de la organización está definidas.	X		
5	La asignación de recursos humanos, físicos, tecnológicos y financieros están contemplados en el SG – SST		X	
6	Está definido la metodología para identificar los peligros, para evaluar y calificar los riesgos y el instrumento de reporte de condiciones peligrosas.		X	
7	La conformación y funcionamiento del Vigía de seguridad y salud en el trabajo, está hecha de forma adecuada con sus respectivos soportes y bajo los lineamientos de la resolución 2013 de 1986.		X	
8	Existen los documentos que soportan el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		X	
9	La existencia de un procedimiento para efectuar el diagnóstico de las condiciones de Salud de los trabajadores para la definición de las prioridades de control e intervención		X	
10	La existencia de un plan para prevención y atención de emergencias en la organización		X	

11	La definición de un plan de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo		X	
	TOTAL			

Fuente: MINTRABAJO 2014.

### **3.9.2 Indicadores de Proceso del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6 – Artículo 21)

Los indicadores del Restaurante Deluxe que evalúan el proceso del sistema de seguridad y salud en el trabajo de la empresa.

### **3.9.3 Indicadores de Proceso SG - SST**

No.	INDICADORES DE PROCESO	VALORACIÓN		
		SI	NO	Indicador parcial
1	Evaluación inicial; se cuenta con una línea base en la empresa.			
2	Ejecución del plan de trabajo anual			# de actividades ejecutadas/# de actividades planeadas
3	Ejecución del Plan de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo;			# de capacitaciones realizadas/# de capacitaciones planeadas
4	Intervención de los peligros identificados y los riesgos priorizados;			# De riesgos intervenidos/# de riesgos priorizados.
5	Evaluación de las condiciones de salud y de trabajo de los trabajadores			# De evaluaciones aplicadas/# total de trabajadores
6	Ejecución de las diferentes acciones preventivas, correctivas			# De acciones ejecutadas/# de acciones planeadas
7	Desarrollo de los programas de vigilancia epidemiológica de acuerdo con el análisis de las condiciones de salud y de trabajo y a los riesgos priorizados			# De programas ejecutadas/# de acciones planeadas
8	Cumplimiento de los procesos de reporte e investigación de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales			# De procesos de reporte/ # de reportes planeados

9	Registro estadístico de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad			# De registros estadísticos/ # registros planeados
10	Ejecución del plan para la prevención y atención de emergencias			# De procesos de reporte/ # de reportes planeados
11	Existe una estrategia de conservación de los documentos			
	TOTAL			

Fuente: MINTRABAJO 2014.

### 3.9.4 Indicadores de Resultado SG - SST

INDICADORES DE RESULTADO	VALORACIÓN		
	SI	NO	Indicador parcial
Cumplimiento de los requisitos normativos aplicables			# Requisitos normativos cumplidos/# de requisitos normativos generales.
Cumplimiento de los objetivos en seguridad y salud en el trabajo -SST			# De objetivos cumplidos/# de objetivos planteados.
El cumplimiento del plan de trabajo anual			# De acciones ejecutadas/# de acciones planeadas
Evaluación de las no conformidades detectadas en el seguimiento al plan de trabajo			# De acciones correctivas implementadas/# de no conformidades.
La evaluación de las acciones preventivas, correctivas y de mejora			# De acciones preventivas ejecutadas/# de acciones correctivas y de mejora
Análisis de los registros de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.			# De registros realizados/# total de eventos dentro de la EDS
TOTAL			

Fuente: MINTRABAJO 2014.

### 3.9.5 Indicadores Mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo

Nombre del Indicador	Definición	Formula	Periodicidad Mínima
Severidad de los accidentes laborales	Número de días perdidos y/o cargados por accidentes laborales en un periodo de tiempo	$(\text{Número de días de trabajo perdidos por accidente de trabajo en el periodo "Z"} + \text{número de días cargados en el periodo "Z"} / \text{Horas hombre trabajadas en el periodo "Z"} * 240.000$	Anual
Frecuencia de los accidentes laborales	Número de veces que ocurre un accidente laboral en un periodo de tiempo	$(\text{Número de accidentes de trabajo que se presentaron en el periodo "Z"} / \text{Total de horas hombre trabajadas en el periodo "Z"}) * 240.000$	Anual
Mortalidad de los accidentes laborales	Número de accidentes laborales mortales en un periodo de tiempo	$(\text{Número de accidentes laborales mortales en el periodo "Z"} / \text{Total de accidentes de trabajo que se presentaron en el periodo "Z"}) * 100$	Anual
Prevalencia de la enfermedad laboral	Número de casos de una enfermedad laboral presente en una población en un periodo de tiempo	$(\text{Número de casos nuevos y antiguos de enfermedad laboral presente en el periodo "Z"} / \text{Promedio total de trabajadores en el periodo "Z"}) * 10$	Anual
Incidencia de la enfermedad laboral	Número de casos nuevos de una enfermedad en una población determinada	$(\text{Número de casos nuevos por enfermedad laboral en el periodo "Z"} / \text{Promedio total de trabajadores en el periodo "Z"}) * 10$	Anual
Ausentismo	Ausentismo es la no asistencia al trabajo con la incapacidad medica	$(\text{Número de días de ausencia por incapacidad laboral y común} / \text{Número de días de trabajo programados}) * 100$	Anual

La constante K en los indicadores de severidad y frecuencia, es igual a 240.000

Los días cargados son los relacionados con la pérdida de capacidad laboral – PCL (Incapacidad parcial permanente e invalidez) y/o muerte, los cuales se calculan así:

Días cargados por muerte = 6000 días

Días cargados por PCL = 6000 días X porcentaje de PCL

### ***3.10 Comunicación: Técnicas, métodos para comunicación interna y externa.***

1. El empleador debe establecer y garantizar los mecanismos eficaces para:
2. Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo;
3. Garantizar que se dé a conocer el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST a los trabajadores y contratistas; y,
4. Disponer de canales que permitan recolectar inquietudes, ideas y aportes de los trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo para que sean consideradas y atendidas por los responsables en la empresa.
5. Se reconoce que la comunicación entre los diferentes niveles de la organización y con sus partes interesadas es un elemento clave para el desarrollo, mantenimiento y mejora de SST, para garantizar su adecuada gestión, se deben establecer lineamientos para el manejo de las comunicaciones que parten del análisis de las partes interesadas externas e internas. Estos lineamientos podrían incluir:
  1. La recepción, el direccionamiento a quien debe responder y la documentación de la respuesta a las comunicaciones de las partes externas e internas interesadas, debiéndose:

- ✓ Registrar en el centro de control documental (Nota: O quien haga sus veces) de la organización la fecha de recibo de las comunicaciones recibidas en forma física y de las recibidas vía e-mail que requieran se respondidas.
- ✓ Registrar en el centro de control documental (Nota: O haga sus veces) la fecha de envío al encargado de dar respuesta.
- ✓ Registrar en el centro de control documental (Nota: O haga sus veces) la fecha de envío de la respuesta y archivar la respectiva respuesta.
- ✓ Generar bimestralmente, desde el centro de control documental (Nota: O haga sus veces), informe a la alta dirección sobre la oportunidad de respuesta de todos los involucrados, para la toma de los correctivos necesarios.- (**Anexo 8**) 

### UNIDAD 4 – APLICACIÓN DEL SGSST TIEMPO 3 SEMANA

El propósito de esta unidad es establecer o aplicar los conceptos técnicos establecidos para el SGSST e integrar a los anteriores aspectos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

#### ***4.1 Aplicación***

Los componentes de la aplicación asignados al diseño del SGSST, son un conjunto de actividades inmersas en los subsistemas de la medicina preventiva y del trabajo, seguridad e higiene industrial y en un plan de capacitación en pro de la prevención de accidentes y/o enfermedades laborales.

#### ***4.2 Gestión de los peligros y riesgos diferenciados por actividad económica.***

El estudiante debe realizar una explicación de cada tipo de peligro y riesgos, donde se identifique su forma de acción, sus valores o límites de referencia, estos peligros y riesgos deben estar relacionados con el punto (**Anexo 9**) 

#### ***4.3 Medidas de prevención y control diferenciado por actividad económica y tamaño de la empresa. (Eliminación, Sustitución, Controles de Ingeniería, Controles administrativos)***

**Inspección de vigilancia y control en el puesto de trabajo:** Para la inspección de vigilancia y el control de puesto de trabajo es necesario establecer las funciones preventivas, para el plan de mejora de la normatividad económica, y el acompañamiento en el proceso del cumplimiento de las normas laborales del sistema general de los riesgos profesionales.

**Evaluar posibles efectos sobre la salud del trabajador:** Uno de los procesos importantes en los posibles efectos que trae a la salud del trabajador. Los peligros derivados al puesto de trabajo, por otra parte se puede identificar, eliminar, evaluar y planificar las medidas correctivas; por medio de una evaluación del principal riesgo que está expuesto el trabajador.

Poder identificar el peligro latente que hay en el área de la cocina, es poder evaluar e identificar las medidas correctivas que se pueden adoptar, y por otra parte planificar el hallazgo, de las medidas correctivas.

**Aspectos ergonómicos de movimiento repetitivo:** En el aspecto ergonómico, que se tiene por movimiento repetitivo o movimiento continuo en la muñeca y hombro, también se aplica a una fuerza excesiva, derivados de la actividad desarrollada en el restaurante.

Hay que tener en cuenta el diseño en el riesgo ergonómico del puesto de trabajo, que se puede tener mediante el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST), implementar las características del puesto de trabajo, y mejorar la actividad de sobre esfuerzo, emplear con una mejora para las herramientas más adecuadas. Se puede implementar estas herramientas realizando las tareas y evitando las posturas incómodas, en este caso son las manos y hombros, esta recomendación la realiza el profesional de seguridad y salud en el trabajo, es tener la mano alineada con el antebrazo, también los hombros en posición de reposo.

**Inspeccionar el puesto de trabajo para disminuir el nivel de riesgo:** Para la inspección del puesto de trabajo y la disminución del nivel de riesgo es necesario tener el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST), es poder equilibrar las especialidades de los riesgos laborales. Las características que contribuyen de manera más efectiva: Es poder identificar el peligro, crear medidas de acción, implementación de control ante la situación peligrosa, creación de programa y procedimiento.

**Como hacer las inspecciones del puesto de trabajo:** es necesario tener una inspección de las actividades rutinarias que tiene el trabajador: por un lado es importante tener unas recomendaciones o restricciones; auto-reporte de actos y condiciones: y reportes de enfermedad

laboral; inspecciones programadas en este punto es necesario tener los principales conceptos de seguridad y salud en el trabajo: mal uso en los elementos ergonómicos.

**Herramientas inadecuadas que genere un nivel alto de riesgo:** Inspeccionar cuidadosamente las herramientas de trabajo para evitar así un accidente de trabajo, que a su vez lleve a una enfermedad laboral. Para realizar una inspección se debe tener en cuenta cualquier defecto o anomalía que debe de ser comunicándolo ante posible a su jefe inmediato. Realizar una ficha técnica en seguridad y salud en el trabajo, donde se especifique los riesgos y las medidas preventivas

#### ***4.4 Equipos y Elementos de Protección Personal).***

Medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su Salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de Trabajo. El empleador deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes. Los EPP deben usarse de manera complementaria a las anteriores medidas de control y nunca de manera aislada, y de acuerdo con la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos. (Anexo 10) 

RESTAURANTE DELUXE suministrara los equipos y elementos de protección personal (EPP) e igualmente, desarrollara las acciones necesarias para que sean utilizados por los trabajadores, para que estos conozcan el deber y la forma correcta de utilizarlos y para que el mantenimiento o reemplazo de los mismos se haga de forma tal, que se asegure su buen funcionamiento y recambio según vida útil para la protección de los trabajadores.

Los elementos de protección personal son entregados por el centro de Trabajo donde labora de acuerdo a los establecidos en el contrato

RESTAURANTE DELUXE establece el Procedimiento general para la Realización de Inspecciones de Seguridad en las diferentes áreas de trabajo por parte de la organización en el

marco del SG - SST y Ambiente. Todas las acciones de mantenimiento deben obedecer a un cronograma donde se determinen fechas, puestos, áreas, elementos y responsables.

Para la realización de las inspecciones se deberá cumplir con la estructura del Manual de Procedimiento para inspecciones de seguridad y el registro de esta información se deberá implementar en él y se realizará los siguientes tipos de inspecciones:

Tabla. Inspecciones en el RESTAURANTE DELUXE

<b>Tipo de Inspección</b>	<b>Responsable</b>	<b>Periodicidad</b>
Inspecciones planeadas	Jefe de área	Trimestral
Inspección pre operacional	Jefe de área	Pre operacionales
Inspección gerencial	Vigía SG - SST	Semestrales

Incluye las especificaciones de maquinarias y herramientas utilizadas para el trabajo. Hace referencia a mantenimiento de computadores, impresoras, redes e instalaciones eléctricas, vehículos principalmente.

Es parte importante de los programas preventivos y por tanto, en algunos casos deben coordinarse con el SG-SST. El mantenimiento es de dos clases: Preventivo y correctivo.

El mantenimiento preventivo: es aquel que se hace a las máquinas o equipos, vehículos, elementos e instalaciones locativas, de acuerdo con el estimado de vida útil de sus componentes para evitar que ocurran daños, desperfectos o deterioro.

El mantenimiento correctivo: es aquel que se efectúa, una vez el daño se haya causado.

### ***4.5 Evaluaciones médicas ocupacionales (Ingreso, periódicas y de retiro).***

La importancia de los exámenes médicos ocupacionales, radica en determinar las condiciones físicas y psicológicas, que cada trabajador requiere para el desempeño del cargo. Para ello se utiliza la historia clínica ocupacional cuyo diligenciamiento y análisis permite, además implementar medidas de control de los factores de riesgo. Estos deben ser de Ingreso, periódicos y de retiro y corren por cuenta del empleador. (Anexo 11) 

#### ***Tiempo: Antes del Ingreso del Trabajador.***

El examen médico de preempleo es un componente importante de la historia clínica del trabajador y en él se debe tener en cuenta: los antecedentes patológicos personales y familiares, los antecedentes Ocupacionales, el examen físico completo y los exámenes paraclínicos (pruebas tamponadas o pruebas clínicas, según el caso).

En relación con los exámenes paraclínicos, según el artículo 10 de la Ley 23 de 1981, sólo deben elegirse aquellos que realmente sean útiles para la vigilancia epidemiológica de los factores de riesgo a los cuales se expondrá el trabajador y además, se le debe explicar al trabajador que tipo de examen es, cuál es su razón de ser y si su realización implica algún riesgo para su integridad física (consentimiento informado).

#### **Examen Médico Periódico.**

##### ***Tiempo: Anualmente***

Los exámenes médicos periódicos son realizados al personal del RESTAURANTE DELUXE teniendo en cuenta las condiciones de Trabajo, los factores de riesgo de exposición y el tiempo de duración de los contratos.

El tipo de exámenes y su periodicidad (generalmente un año), serán definidos según las recomendaciones del médico asesor y la legislación vigente.

Para los empleados que posterior al examen médico Ocupacional requieran remisión al profesional de Salud, les será entregada dicha remisión por escrito, junto con la copia de la recomendación médica y de los resultados de laboratorio con antelación. Remisión a Medicina laboral con médico especialista en Salud Ocupacional con licencia en Salud Ocupacional registrada ante la secretaria de Salud.

### ***Examen Médico Post Incapacidad***

***Tiempo: Después de una Incapacidad mayor a 60 días ya se por origen común o Laboral.***

Los exámenes médicos periódicos son realizados al personal del RESTAURANTE DELUXE teniendo en cuenta las condiciones de Trabajo, los factores de riesgo de exposición y el tiempo de duración de los contratos.

### **Examen Médico de Retiro**

***Tiempo: Una vez terminado el contrato de Trabajo***

Los exámenes médicos de egreso (valoraciones clínicas y paraclínicas) serán realizados teniendo en cuenta los factores de riesgo a los cuales estuvo expuesto el trabajador

Es responsabilidad del trabajador la presentación al examen médico de egreso dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación por parte del RESTAURANTE DELUXE para su realización. Esta notificación debe realizarse inmediatamente después de terminado su contrato laboral. La realización del examen médico de retiro es de obligatoriocumplimiento para el RESTAURANTE DELUXE

### **Reintegro laboral.**

RESTAURANTE DELUXE se compromete a promover que los trabajadores regresen a su actividad laboral en condiciones que favorezcan su estado funcional y emocional y que lo hagan el momento en que los estados de Salud alcanzado por él permitan su desempeño laboral y permitan potencializar su recuperación.

***Tiempo: Anualmente***

Conforme a lo dispuesto en la Resolución 2346 del 2007, se llevará a cabo en el RESTAURANTE DELUXE de forma anual, posterior a la realización de los exámenes periódicos a los trabajadores con Contratación mayor a un año, el Diagnóstico de condiciones integrales de Salud del RESTAURANTE DELUXE, realizado por Médico Especialista en Salud Ocupacional o Medicina del Trabajo, y deberá contener como mínimo:

Caracterización socio demográfica de la población, identificándola según sexo, grupos etarios, nivel educativo, estado civil.

Antecedentes Ocupacionales de exposición a factores de riesgo, accidentes de Trabajo y enfermedades Laborales.

Antecedentes patológicos personales.

Antecedentes familiares con repercusión genética.

Resultados del examen físico, diagnósticos hallados.

Registro estadístico según resultados de los paraclínicos realizados a cada uno de los trabajadores, según riesgos Ocupacionales a los cuales se encuentren expuestos.

Formulación de recomendaciones generales y específicas con el fin de lograr el mayor bienestar físico y laboral de los trabajadores.

#### ***4.5 Prevención, preparación y respuesta ante emergencias y desastres.***

El único medio eficaz de responder a un desastre, es mantener un estado de preparación permanente, es por esto que el objetivo del Plan de Emergencias es el de desarrollar acciones coordinadas, para la evacuación ágil y el rescate seguro del personal en caso de emergencia; y sus actividades serán tendientes a reducir al mínimo posible, el riesgo de lesiones a los trabajadores y visitantes e igualmente a las instalaciones y equipos de la Empresa, durante la ocurrencia y posterioridad a una emergencia.

RESTAURANTE DELUXE implementa y mantiene las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los centros y turnos de Trabajo y todos los trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.- **(Anexo 12)** 

Para la consecución de lo anterior el RESTAURANTE DELUXE implementará un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que considere como mínimo, los siguientes aspectos:

Identificar sistemáticamente de todas las amenazas, que puedan afectar a la empresa;

Identificar los recursos disponibles en la empresa, para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias;

Evaluar la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas

Priorizar las amenazas

Asignar los recursos necesarios para diseñar e implementar los programas, procedimientos o acciones necesarias, para prevenir y controlar las amenazas prioritarias o minimizar el impacto de las no prioritarias

Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas

Informar, capacitar y entrenar periódicamente a todos los trabajadores incluidos los simulacros, para que estén en la mejor capacidad posible de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial

Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada integral para la prevención y atención de emergencias (incipiente o estructural), acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la organización e implementación de un servicio oportuno y eficiente de primeros auxilios. Todos los trabajadores deben estar en capacidad de sepan actuar antes, durante y después de las emergencias que se puedan derivar de las amenazas identificadas en la empresa.

Inspeccionar periódicamente, todos los equipos relacionados con la prevención y atención de emergencias, así como los sistemas de señalización y alarma, con el fin de garantizar su disponibilidad y buen funcionamiento

Desarrollar programas o planes de ayuda mutua ante amenazas de interés común, identificando los recursos para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias en el entorno de la empresa y articulándose con los planes que para el mismo propósito, puedan existir en estas zonas.

Todos los trabajadores participarán en el programa de capacitación y entrenamiento, para adquirir competencias para actuar y proteger su Salud e integridad, ante una emergencia real o potencial que se pueda presentarse en las instalaciones del RESTAURANTE DELUXE o en cada uno de los centros de Trabajo.

En el Plan de Emergencias del RESTAURANTE DELUXE, se describen las acciones que se deben realizar en el caso de presentarse un incidente.

Estas actividades serán realizadas con la asesoría y acompañamiento de la ARL y contarán con el apoyo del personal Administrativo y Operativo, que labora en RESTAURANTE DELUXE, independientemente del tipo de contratación.

Recursos para emergencias

Tiene como propósito suministrar cuidados inmediatos y temporales a las personas víctimas de un accidente o enfermedad, mientras recibe atención médica adecuada.

Tabla. Equipamiento para emergencias.

Nombre del equipo	Objeto	N° de unidades
Equipo de primeros auxilios	Camilla	1
	Cuello ortopédico	1
	Mascarilla (ventilación)	1
	Botiquín	1
Elementos de apoyo	Señalización	2

Implementación del nivel	Inversión estimada
Básico	La inversión está determinada por los recursos con los que se cuenta.
De intervención	

### **Primeros Auxilios**

Los botiquines de primeros auxilios se encontrarán ubicados en un lugar visible con su correspondiente señalización y de fácil acceso, sin medicamentos.

Solo personal autorizado y capacitado brindará los primeros auxilios básicos requeridos, para posteriormente realizar la respectiva remisión a un centro asistencial.

En el formato de inspección del botiquín se encuentra desagregada los elementos indispensables para la conformación del botiquín de primeros auxilios.

#### ***4.7 Gestión del cambio.***

Establecer los lineamientos para un proceso sistemático de identificación de peligros y evaluación y control de los riesgos relacionados a la Seguridad y Salud en el Trabajo, asociados con los cambios y nuevos proyectos en las actividades e instalaciones relacionadas con los procesos de Restaurante Deluxe.

Este procedimiento se aplica a todas las áreas operativas y administrativas de Restaurante Deluxe así como a todos sus contratistas y visitantes (**Anexo 13y 13.1**)  

#### ***4.8 Adquisiciones y Contratación***

##### **Adquisiciones**

El empleador debe implementar y mantener las disposiciones necesarias para que, en la adquisición de nuevos bienes y servicios para su empresa, se identifiquen previamente las obligaciones y requisitos tanto legales como de la propia empresa en materia de SST y para que se desarrollen las disposiciones necesarias para cumplir con dichas obligaciones y requisitos, antes de su utilización.

### Contratación

El empleador contratante, debe adoptar y mantener las disposiciones necesarias, con el fin de que se garanticen las normas de SST de su empresa, o cuando menos normas equivalentes, aplicadas a los proveedores, a los contratistas y a los trabajadores de este último, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato en la empresa.- (**Anexo 14**) 

Para este propósito, el empleador contratante debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de SST:

Incluir los aspectos de SST, en la evaluación y selección de proveedores y contratistas

Establecer antes de iniciar el trabajo, canales de comunicación para la gestión de SST con los proveedores y los contratistas.

Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación a la seguridad social integral, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores y contratistas.

Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente la rotación de personal y asegurar que, dentro del alcance de este literal, el nuevo personal reciba la misma información.

Instruir a los proveedores y contratistas, sobre el deber de informar al empleador contratante acerca de los presuntos accidentes y enfermedades laborales ocurridos en el ejercicio del objeto contractual, para que el contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Verificar la aptitud y la competencia del contratista y sus trabajadores o subcontratistas, especialmente para el desarrollo de actividades consideradas como de alto riesgo.

Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en SST por parte de los proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas.

Disponer de un manual para la seguridad de los contratistas de su organización, involucrándolos en los procesos de promoción, prevención, así como en las campañas de sensibilización y percepción del riesgo campañas ver guía de manual de contratistas.

### UNIDAD 5 – MEDICIÓN, SEGUIMIENTO Y MEJORA SGSST TIEMPO 3 SEMANA

El propósito de esta unidad es establecer o aplicar los conceptos técnicos establecidos para el SGSST e integrar a los anteriores aspectos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

#### 5.1 Auditoria y Revisión de la alta dirección

##### Decreto 1072 de 2015, capítulo 6 –Art 31

RESTAURANTE DELUXE realizará una auditoria anualmente para evaluar el desempeño del colaborador en cuanto SST y para definir los cambios que se deben realizar en el SG SST.

Estas auditorías deben ser planificadas en conjunto con la colaboración del Vigía de SST.

Al finalizar la auditoria se realizara un registro con la información recolectada lo realizado, evaluado, los resultados de la misma y las conclusiones.

Después de realizada la auditoria interna los directivos del RESTAURANTE DELUXE deberán revisar que ítems se están incumpliendo o si se deben realizar cambios para su correcto funcionamiento y la toma de acciones correctivas.

Todo esto debe informarse al encargado de la implementación del SG SST.

#### 5.2 Auditoría de cumplimiento del SG-SST.

Dando cumplimiento al requisito establecido en el decreto 1072 que dice “El empleador debe realizar una auditoría anual, la cual será planificada con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo. Si la auditoría se realiza con personal interno de la entidad, debe ser independiente a la actividad, área o proceso objeto de verificación.” **Decreto 1072 de 2015.**



## MODELO DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Donde en su extenso proceso del programa de auditoría se debe comprender unos puntos específicos como lo son el alcance, el periodo de cumplimiento, la metodología, presentación de informes, entre otros para dar completo cumplimiento con la normativa.

Lo anterior con el objetivo de verificar el cumplimiento del SG-SST y su normativa.

**(Anexo 15)**



### 5.3 Programa de Auditoria

El programa de auditoria implementado por el RESTAURANTE DELUXE, procedimiento para la realización de auditoria internas del sistema; comprende la definición de la idoneidad de la persona designada para ser el auditor, el alcance de la auditoria, plan de auditoria, la periodicidad, la metodología, la presentación de informes y se considera los resultados de auditorías previas.

Los resultados de la auditoria son comunicados a los responsables de adelantar las medidas preventivas, correctivas o de mejora en el RESTAURANTE DELUXE. (Anexo 15.1) 

### 5.4 Plan de Auditoria

En este plan de auditoria se documenta los procedimientos que seguirá el auditor para validar que la empresa cumpla con las regulaciones de cumplimiento. (Anexo 16) (Anexo 16.1)  

### 5.5 Listas de Verificación de requisitos

Esta herramienta se diseñó con el fin de organizar tareas, reducir errores y garantizar la coherencia e integridad en el cumplimiento de la norma. (Anexo 17) 

### 5.6 Informe de Hallazgos

El informe de hallazgos se realizó con el fin de comunicar las observaciones y recomendaciones a la alta dirección dela organización. (Anexo 18) 

### 5.7 Informe General de Auditoria

En este informe se identifican el informe de la auditoria, dentro de los aspectos a tener en cuenta está, objetivo de auditoria, requisitos y criterios, resultados, hallazgos, reporte de No conformidades, planes de acción para esta actividad. (Anexo 19 y 19.1)  

### **5.8 Revisión por la Alta Dirección.**

Establecer lineamientos para el proceso de revisión por la Alta Dirección de RESTAURANTE DELUXE al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, asegurando el cumplimiento y los recursos para su implementación, efectividad y mejora continua

(Anexo 20 y 20.1)  

### **5.9 Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales**

Se debe realizar para conocer el historial de los incidentes, accidentes o enfermedades laborales que ocurren en las instalaciones del RESTAURANTE DELUXE con el fin de las directivas puedan conocer que genera peligro para sus colaboradores y ponga en práctica las acciones respectivas para eliminar o mitigarlos riesgos a los que se ven expuestos en su jornada laboral.

(Anexo 21) 

Llevar un registro de los accidentes e incidentes existentes desde la implementación del SG SST y comparar la frecuencia de estos con los registros antes de implementar el sistema.

Identificar los factores causantes de estos accidentes e incidentes. Tomar acciones correctivas para evitar estos sucesos

### **5.10 Seguimiento, medición, análisis y evaluación**

El RESTAURANTE DELUXE debe realizar una evaluación frecuente del funcionamiento del SG SST, esto se hará para obtener la siguiente información:

Medidas cuantitativas y cualitativas de acuerdo a las necesidades de los trabajadores.

Seguimiento al cumplimiento de los objetivos de SST.

Eficacia de los controles.

Registro de datos y resultados de las acciones correctivas.

(Anexo 22) 

### 5.11 Mejora continua.

RESTAURANTE DELUXE establece las directrices y otorga los recursos necesarios para la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos.

(Anexo 23) 

### 5.12 No conformidades y su análisis.

El incumplimiento de un requisito y que una acción correctiva es la acción tomada para eliminar las causas de una no conformidad. Una no conformidad puede ser de fuentes internas y externas.

(Anexo 24) 

### 5.13 Acciones preventivas y/o correctivas.

Además de diseñar un formato para el registro de las acciones preventivas y/o correctivas RESTAURANTE DELUXE garantiza que se definan e implementen las acciones preventivas y correctivas necesarias, con base en los resultados de la supervisión y medición de la eficacia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, de las auditorías y de la revisión por la Alta Dirección. (Anexo 25) 

Estas acciones están orientadas a:

Identificar y analizar las causas fundamentales de las no conformidades con base en lo establecido en el presente decreto y las demás disposiciones que regulan los aspectos del Sistema General de Riesgos laborales.

La adopción, planificación, aplicación, comprobación de la eficacia y documentación de las medidas preventivas y correctivas.

Todas las acciones preventivas y correctivas deben estar documentadas, ser difundidas a los niveles pertinentes, tener responsables y fechas de cumplimiento.

Se establece la definición del protocolo para establecer las acciones de mejora del Sistema y así eliminar la causa de los problemas.

El empleador debe garantizar que se definan e implementen las acciones preventivas y correctivas necesarias, con base en los resultados de la supervisión y medición de la eficacia del SG-SST, de las auditorías y de la revisión por la alta dirección.

Estas acciones entre otras, deben estar orientadas a:

Identificar y analizar las causas fundamentales de las no conformidades

La adopción, planificación, aplicación, comprobación de la eficacia y documentación de las medias preventivas y correctivas.

Cuando por la evaluación del SG-SST o por otras formas de evaluación se evidencie que las medidas de prevención y protección relativas a los peligros y riesgos en SST son inadecuadas o pueden dejar de ser eficaces, estas deberían someterse a una evaluación y jerarquización prioritaria y sin demora.

Todas las acciones preventivas y correctivas, deben estar documentadas, ser difundidas a los niveles pertinentes, tener responsables y fechas de cumplimiento.

Mejora Continua

El empleador debe garantizar las disposiciones y recursos necesarios para el perfeccionamiento del SG-SST, con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos. Entre otras, debe considerar las siguientes fuentes para identificar oportunidades de mejora:

Los cambios en legislación que apliquen a la organización

Evaluación del cumplimiento de los objetivos del SG-SST

Los resultados de la identificación de peligros y evaluación de los riesgos

Los resultados de la evaluación y auditoría del SG-SST, incluyendo la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y los resultados y recomendaciones de las auditorías

Las recomendaciones presentadas por los trabajadores, COPASST o Vigía de SST

Los resultados de los programas de promoción y prevención

El resultado de la evaluación realizado por la alta dirección

El mejoramiento continuo en SST, debe considerarse como la esencia o el objeto del SG-SST. La búsqueda permanente de mejora involucra un ambiente de cambio en el cual, es fundamental la participación de todos los trabajadores ya que ellos, se deben constituir en una de las principales fuentes con sus aportes y propuestas que conduzcan a mantener un medioambiente de trabajo y unas condiciones de trabajo decentes, seguras y saludables que permitan también, aportar a la productividad y competitividad de la empresa.