

DISEÑO, DOCUMENTACIÓN E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SEGÚN NTC OHSAS 18001:2007 PARA LA
EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A

MARÍA CAMILA SOTO FERNÁNDEZ

ID: 000176294

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA
ESCUELA DE INGENIERÍAS
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL
BUCARAMANGA

2014

DISEÑO, DOCUMENTACIÓN E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SEGÚN NTC OHSAS 18001:2007 PARA LA
EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A

MARÍA CAMILA SOTO FERNÁNDEZ

ID: 000176294

DIRECTOR:

OLMEDO GONZALEZ HERRERA

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA

ESCUELA DE INGENIERÍAS

BUCARAMANGA

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

2014

DEDICATORIA

Inicialmente deseo dedicarle este proyecto a Dios por permitirme culminar esta etapa de mi vida, llenándome de salud, alegría y sabiduría para tomar siempre las mejores decisiones.

A mis padres, mi tesoro más valioso, los seres que más amo en este mundo por su apoyo incondicional, dedicación, amor, ejemplo de sabiduría y de superación; por acompañarme en cada etapa de mi vida, creer en mí y en mis capacidades para lograr todo aquello que me propongo.

A todas aquellas personas que siempre creyeron en mí, confiaron en mis capacidades y me acompañaron durante este camino para convertirme en una profesional, gracias por su apoyo, enseñanzas, ejemplos y consejos.

AGRADECIMIENTOS

Al Frigorífico Vijagual S.A por abrirme sus puertas y permitirme realizar mi práctica empresarial, de la cual me llevo los más grandes recuerdos.

A la Coordinadora del área de seguridad y salud en el trabajo Ing. Jhoana Carolina Quintero Bayona por brindarme su apoyo y acompañamiento durante el periodo de practica como jefe inmediata, además de confiar en mis capacidades profesionales para ejecutar las labores establecidas.

Al Equipo de Gestión Humana por permitirme formar parte de la familia del Frigorífico Vijagual y brindarme el apoyo necesario durante la pasantía.

Al profesor Olmedo González Herrera por el acompañamiento y colaboración brindada como director de práctica.

CONTENIDO

	PÁG.
INTRODUCCIÓN	14
1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.....	16
1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA	16
1.1 ACTIVIDAD ECONÓMICA	16
1.6 DIRECCIÓN.....	18
1.7 RESEÑA HISTÓRICA	18
1.8 MISIÓN	20
1.9 VISIÓN.....	20
1.10 POLÍTICA DE CALIDAD	20
1.11 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	21
1.12 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO.....	22
1.13 NOMBRE Y CARGO DEL SUPERVISOR TÉCNICO	22
2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA	23
3. ANTECEDENTES	25
4. JUSTIFICACIÓN	28
5. OBJETIVOS	29
5.1 OBJETIVO GENERAL.....	29
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	29
6. MARCO TEÓRICO.....	30
6.1 MARCO CONCEPTUAL	30
6.2 MARCO LEGAL.....	31
6.3 MARCO TEÓRICO.....	33
7 DISEÑO METODOLÓGICO.....	37
8 ACTIVIDADES DESARROLLADAS	38
8.1 DIAGNOSTICO INICIAL DE LAS CONDICIONES DE LA EMPRESA.....	38
8.2 DISEÑO Y DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	45
8.2.1 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....	45
8.2.2 POLÍTICA DE USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	45

8.2.3	POLÍTICA PREVENCIÓN DEL TABAQUISMO Y ALCOHOL	46
8.2.2	PLANIFICACIÓN	46
8.2.3	IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN	51
8.2.4	DOCUMENTACIÓN	54
8.2.8	PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIA	58
8.2.9	MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO DE DESEMPEÑO	63
8.2.10	EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL Y OTROS	64
8.2.11	INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES – ACCIDENTES DE TRABAJO – NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.....	64
8.2.12	CONTROL DE REGISTROS.....	64
8.2.13	AUDITORIA INTERNA	64
8.2.14	REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN	65
8.3	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.....	66
8.4	VERIFICACIÓN	69
8.4.1	INDICADORES DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....	69
8.5	DIAGNOSTICO FINAL DE LAS CONDICIONES DE LA EMPRESA.....	70
8.6	IMPACTO DEL PROYECTO.....	72
	CONCLUSIONES	74
	RECOMENDACIONES.....	76
	BIBLIOGRAFÍA	77
	ANEXOS	78

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1 Número de Empleados Frigorífico Vijagual S.A.....	17
Tabla 2. Objetivos Seguridad y Salud en el trabajo.....	49
Tabla 3. Resultados de la Documentación.....	56
Tabla 4. Cronograma de Actividades.....	57
Tabla 5. Contenido Botiquín Primeros Auxilios.....	57
Tabla 6. Identificación de Amenazas.....	59
Tabla 7. Preparación ante una Emergencia de Evacuación	60
Tabla 8. Preparación ante una Emergencia de Primeros Auxilios.....	61
Tabla 9. Preparación ante una Emergencia de Incendios	62
Tabla 10. Datos de Entrada para la revisión por la dirección	65
Tabla 11. Participación Trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A en la jornada de salud 2014	67

LISTA DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Ilustración 1 . <i>Logo de la empresa</i>	16
Ilustración 2. <i>Estructura Organizacional Frigorífico Vijagual S.A</i>	21
Ilustración 3. <i>Estructura NTC OHSAS 18001:2007</i>	36
Ilustración 4. <i>Ciclo Deming PHVA</i>	37
Ilustración 5. <i>Diagnostico Cumplimiento Requisitos NTC OHSAS 18001:2007 en Frigorífico Vijagual S.A</i>	39
Ilustración 6. <i>Encabezado de la Matriz de requisitos Legales</i>	48
Ilustración 7. <i>Encabezado para documentos, de acuerdo a los estándares ISO 9001: 2008</i>	55
Ilustración 8. <i>Codificación para documentos, de acuerdo a los estándares ISO 9001:2008</i>	55
Ilustración 9. <i>Pie de Página, de acuerdo a los estándares ISO 9001:2008</i>	55
Ilustración 10. <i>Diagnostico Final Cumplimiento Requisitos NTC OHSAS 18001:2007 en Frigorífico Vijagual S.A</i>	70

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Diagnóstico Inicial Frigorífico Vijagual S.A, Según la NTC OHSAS 18001:2007.....	79
Anexo B. Matriz de Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles	85
Anexo C. Matriz Normativa legal para Frigorífico Vijagual S.A.....	86
Anexo D. Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo para Frigorífico Vijagual S.A.....	87
Anexo E. Presentación Brigadas de Emergencia FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	88
Anexo F. Matriz Formación SGSST 2014 -2	89
Anexo G. AFICHES, CARTELERAS Y FOLLETOS	91
Anexo H. Formatos de Inspección Frigorífico Vijagual S.A.....	94
Anexo I. Evidencias Jornada de Salud Frigorífico Vijagual S.A.....	95
Anexo J. Evidencias Lecciones Aprendidas	97
Anexo K. Indicadores de Seguridad y Salud en el trabajo Frigorífico Vijagual S.A 2014.....	98
Anexo L. Diagnostico Final Frigorífico Vijagual S.A, según la NTC OHSAS 18001:2007.....	99
Anexo M. Procedimiento para la investigación de accidentes de trabajo.....	104
Anexo N. Procedimiento para la notificación de accidentes de trabajo.....	109
Anexo O. Procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles.....	113
Anexo P. Procedimiento para el seguimiento a condiciones de salud de trabajadores por enfermedades infectocontagiosas.....	128
Anexo Q. Procedimiento para el seguimiento y actualización de requisitos legales	132
Anexo R. Procedimiento para Auditoria interna OHSAS 18001:2007.....	135
Anexo S. Procedimiento para la Competencia, Formación y toma de conciencia.....	141

GLOSARIO

Acto inseguro: Se refieren a todas las acciones y decisiones humanas que pueden causar una situación insegura o incidente con consecuencias para el trabajador, la producción, medio ambiente y otras personas.

Accidente de trabajo: Evento no deseado, ni planificado, que da lugar a muerte, enfermedad, lesión, daño u pérdida.

Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación no deseable.

Ambiente de Trabajo: Conjunto de condiciones que rodean a los trabajadores y que directa o indirectamente influyen en su estado de salud y vida laboral.

Auditoria: Examen sistemático, para determinar si las actividades y los resultados relacionados con ellas, son conformes con las disposiciones planificadas y si estas se implementan efectivamente y son aptas para cumplir la política y los objetivos de la organización.

Capacidad Laboral: Es el conjunto de las habilidades, destrezas, aptitudes o potencialidades de orden físico, mental y social de un individuo que le permiten desempeñarse en un trabajo habitual.

Condición insegura: Todo elemento de equipos, materia prima, herramientas, maquinas, instalaciones o medio ambiente que se convierte en un peligro para las personas, bienes, operación que bajo determinadas circunstancias pueden generar un incidente

Desempeño: Resultados medibles relativos a control de riesgos de seguridad y salud en el trabajo de las empresas, basados en las políticas, objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Enfermedad Laboral: Daño a la salud que se adquiere por la exposición a uno o varios factores de riesgo presentes en el ambiente de trabajo.

Evaluación del riesgo: Proceso general de estimar la magnitud de un riesgo y decidir si este es tolerable o no.

Identificación de peligros: Proceso para reconocer los diferentes peligros y definir sus características

Incidente: Acontecimiento no deseado, que bajo circunstancias diferentes pudo haber resultado en daño físico, lesión o enfermedad ocupacional o daño a la propiedad.

Investigación de accidente de trabajo: Proceso sistemático de determinación y ordenación de causas, hechos o situaciones que generaron o favorecieron la ocurrencia del accidente o incidente, es realizada con el objeto de prevenir su repetición mediante el control de los riesgos que lo produjeron.

Mejoramiento Continuo: Proceso el cual busca fortalecer al sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, con el propósito de lograr un mejoramiento en el desempeño de SST en concordancia con la política y objetivos establecidos.

No conformidad: Cualquier desviación respecto a las normas, practicas, procedimientos, reglamentos del sistema de gestión que puedan ser causa directa o indirecta de enfermedad, lesión, daño a la propiedad, ambiente de trabajo u ambos.

Política SST: Intenciones de la organización relacionados con el correcto desempeño en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Peligro: Fuente, situación y/o acto con potencial daño en términos de enfermedad, lesión, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos.

Procedimiento: Forma específica para llevar a cabo una actividad o un proceso.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

Riesgo: Combinación de la probabilidad y las consecuencias de que ocurra un evento peligroso específico.

LISTADO DE ABREVIATURAS

ARL: Aseguradora de riesgos laborales

ICONTEC: Instituto colombiano de normas técnicas y certificación

ISO: (International organization for standarization): Organización internacional de normalización.

COPASST: Comité paritario de seguridad y salud en el trabajo.

EPP: Elementos de protección personal

GTC: Guía Técnica colombiana

NTC: Norma técnica colombiana

PHVA: Planear, hacer, verificar y actuar

OHSAS: (Occupational health and safety assessment series): Sistemas de gestión de salud y seguridad laboral.

SGSST: Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

SST: Seguridad y salud en el trabajo

RESUMEN GENERAL DE TRABAJO DE GRADO

TITULO: Diseño, Documentación e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, según NTC OHSAS 18001:2007 para empresa Frigorífico Vijagual S.A.

AUTOR(ES): María Camila Soto Fernández

FACULTAD: Facultad de Ingeniería Industrial

DIRECTOR(A): Olmedo González Herrera

RESUMEN

El presente documento despliega la descripción del diseño, documentación e implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo basado en la NTC OHSAS 18001 en la empresa Frigorífico Vijagual S.A, teniendo en cuenta la legislación colombiana aplicable y las condiciones propias de la organización para el desempeño de la misma. En primera instancia se realizó un diagnóstico inicial de la empresa frente al cumplimiento de los requisitos de la NTC OHSAS 18001, de allí se establecieron los parámetros para la planificación del sistema de gestión y las bases del mismo: Definición de una política y objetivo de seguridad y salud en el trabajo, identificación y evaluación de peligros, identificación de requisitos legales y otros que la organización suscriba, diseño de los programas de gestión, funciones y responsabilidades en SST, a partir de esta planificación se tuvo una idea de lo que se quería lograr con el sistema. Durante la fase de implementación, se documentaron e implementaron los procedimientos que buscan la competitividad y confiabilidad de las operaciones realizadas por el Frigorífico Vijagual S.A, estableciendo medidas y controles que permitan generar un ambiente laboral seguro, además de velar por el bienestar integral de los trabajadores.

PALABRAS CLAVES:

Seguridad y salud en el trabajo, OHSAS 18001:2007

V° B° DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

GENERAL SUMMARY OF WORK OF GRADE

TITLE: Design, Documentation and implementation of a Management System for Safety and Health at Work, according to NTC OHSAS 18001:2007 for the company Frigorífico Vijagual S.A

AUTHOR(S): María Camila Soto Fernández

FACULTY: Facultad de Ingeniería Industrial

DIRECTOR: Olmedo González Herrera

ABSTRACT

The present document displays the description of the design, documentation and implementation of a Management System for safety and Health at Work according to NTC OHSAS 18001 for the company Frigorífico Vijagual S.A , taking into account the apply Colombian Legislation and \Own Terms the organization for the Performance of the Same. First of all, an initial diagnosis was made in front of the fulfillment of the requirements of the NTC OHSAS 18001. Then the parameters and bases were established for planning of Management System for safety and Health at Work: Definition of a policy and objectives in security and health at work, hazard identification and evaluation, legal requirements identification and others that organization defines, design of management programs, functions and responsibilities in SST. Based on this planning there was and idea of what was wanted with the system. During the implementation fase, were documented and implemented the procedures seeking competitiveness and reability of operations performed for the Frigorífico Vijagual S.A, establishing measures and controls to enable generate and safe working environment, also ensure the wellbeing of workers

KEYWORDS:

Management System for Safety and Health at Work

V° B° DIRECTOR OF GRADUATE WORK

INTRODUCCIÓN

La seguridad y salud en el trabajo es considerada como una herramienta de tipo gerencial que mejora la productividad y rentabilidad de las empresas, que se enfrentan a los nuevos retos que conlleva la globalización de los mercados en donde día a día aparecen nuevos competidores más eficientes y de mayor tamaño. Los gerentes y responsables por la seguridad y salud en el trabajo deben garantizar la adecuada gestión en esta área, evidenciándose en una mejor calidad de vida para los trabajadores, espacios de trabajo adecuados, procedimientos estandarizados y seguros, que son una contribución al valor agregado de la organización que representan.

Los trabajadores y empleados de una compañía, constituyen el factor mas importante de los procesos productivos y son un activo valioso en las organizaciones, pero día a día se evidencia que los altos índices de accidentalidad y de enfermedades laborales conforman uno de los principales problemas en la población trabajadora de Colombia, por su alto costo en vidas humanas y por las secuelas que usualmente producen tanto en la calidad de vida propia como en la de sus familias.

Frigorifico Vijagual S.A pensando en el bienestar integral de sus trabajadores, decide estructurar su sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo basándose en la norma técnica colombiana OHSAS 18001, que le permite controlar los riesgos presentes en las diferentes áreas de producción de la empresa, realizando actividades de prevención con el fin de proteger al trabajador y crear un ambiente laboral seguro ya que esta norma estandariza el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo garantizando la disminución de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, siendo una guía que proporciona los elementos necesarios para garantizar la efectividad del sistema y se enfoca en una mejora continua de los procesos.

El proyecto inicia con el diagnóstico del estado actual de la empresa frente a los deberes de la norma OHSAS 18001:2007, determinando la etapa donde se encontraba el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del Frigorifico Vijagual S.A. Posteriormente se procede al diseño y documentación del sistema conforme a los requisitos de la norma y en coherencia con el sistema de gestión de calidad, teniendo como claro propósito que servirá como guía para la implementación del mismo en un futuro próximo.

Frigorifico Vijagual S.A se encuentra orientada hacia la creación de ambientes de trabajo seguros para todos sus trabajadores, brindando los espacios y herramientas necesarias para las prácticas de trabajo seguro, estandarización de procesos, elementos de protección adecuados, logrando la concientización de los trabajadores y el beneficio de la organización en la reducción de accidentes, incidentes y enfermedades laborales.

1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

Frigorífico Vijagual S.A
NIT: 804.002.981-6

Ilustración 1 . Logo de la empresa



Fuente: Pagina web

www.frigorificovijagual.com

1.1 ACTIVIDAD ECONÓMICA

Frigorífico Vijagual S.A es una empresa que nace bajo la necesidad de una comunidad en el año 1996, con el fin de ofrecer un servicio de sacrificio de bovinos. Actualmente cuenta con una gran proyección y crecimiento en materias de desarrollo de infraestructura, innovación tecnológica y participación de grandes profesionales en las diferentes áreas de la empresa que buscan el constante mejoramiento y optimización de cada uno de los procesos, para así lograr la conformidad y satisfacción de cada uno de los clientes.

Dentro de los servicios ofrecidos por el Frigorífico Vijagual S.A se encuentran:

- Beneficio de bovinos, porcinos y bufalinos.
- Refrigeración de canales.
- Desposte de canales.
- Empaque al vacío y termo encogido de cortes.
- Refrigeración de cortes.
- Limpieza de vísceras.

- Despacho de canales y vísceras.
- Arreglo de pieles.
- Transporte refrigerado de canales, cortes y vísceras.

Número de empleados

Frigorífico Vijagual S.A cuenta con 487 empleados vinculados directamente a la empresa por contrato a término fijo establecido por la empresa.

A continuación se presenta la distribución de los trabajadores de la empresa Frigorífico Vijagual S.A

Tabla 1. Número de Empleados Frigorífico Vijagual S.A

Área	Cantidad
<i>ADMINISTRATIVOS</i>	8
<i>ALMACÉN</i>	3
<i>ASEO Y DESINFECCIÓN</i>	13
<i>AUDITORÍA</i>	3
<i>CALIDAD</i>	6
<i>CALL CENTER</i>	8
<i>CARTERA</i>	2
<i>CENTRAL MAYORISTA</i>	8
<i>CONTABILIDAD</i>	9
<i>CORRALES</i>	14
<i>DESPOSTE</i>	47
<i>DIRECT TO CONSUMER</i>	3
<i>FOOD SERVICE</i>	2
<i>INCAPACITADOS PERMANENTES</i>	3
<i>LINEA BENEFICIO</i>	92
<i>LOGISTICA CMK</i>	25
<i>LOGÍSTICA INVENTARIOS Y PLANTA</i>	11
<i>MANTENIMIENTO</i>	21
<i>PERSONAL</i>	5
<i>PLANTA AGUA RESIDUAL</i>	10
<i>PRACTICANTE</i>	24
<i>PRODUCCIÓN REUBICADOS</i>	5
<i>PUNTO DE VENTA</i>	66
<i>SEGURIDAD</i>	19
<i>SERVICIOS EMPRESARIOS DE LA CARNE</i>	10
<i>SERVICIOS GENERALES</i>	3

<i>SUBPRODUCTOS</i>	7
<i>TAT BOGOTÁ</i>	7
<i>TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</i>	22
<i>VTAS TAT BUCARAMANGA</i>	21
<i>Total</i>	477

Fuente: Coordinadora Gestión Humana Frigorífico Vijagual S.A

1.6 DIRECCIÓN

La empresa se encuentra ubicada en el Km 8 Vía Bucaramanga - Rio negro

1.7 RESEÑA HISTÓRICA ¹

La empresa es fundada el 28 de noviembre del año 1996 en el km 8 Via Bucaramanga – Rio Negro, es fundada como una sociedad anónima, inicialmente denominada Central de Beneficio y Frigorífico de Santander – Frigosan S.A., posteriormente cambio de denominación social a Frigorífico Vijagual S.A.

En el año 2000 el instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y el instituto Colombiano Agropecuario – ICA organismos gubernamentales de inspección y control declararon al Frigorífico como apto para la exportación de carne y fue certificado como Matadero Clase I.

Durante el año 2001, 2002, 2003, 2004, 2005 se ha recibido autorización por parte de Venezuela, Aruba y Curazao para exportar a estos países, y es así como se han venido realizando exportaciones en canal y carne despostada de bovinos y caprinos

¹

Vijagual, F. (22 de Junio de (2014)). *Frigorífico Vijagual.com*. Obtenido de <http://www.frigorificovijagual.co/>

En el año 2002, en el mes de marzo se inicio el proceso de diseño e implementación del Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001: Se obtuvieron los Certificados ISO 9001:2000 (ICONTEC e IQNET) vigencia de tres años. El Alcance: “BENEFICIO DE ANIMALES

BOVINOS, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE CARNE FRESCA, REFRIGERADA, EMPACADA AL VACIO Y VISCERAS PARA CONSUMO HUMANO

En el año 2003 se desarrolló el proyecto de producción más limpia en el Frigorífico con la asesoría de ECOPROFIT, trabajando en el uso eficiente del agua y el uso eficiente de la energía. Ese mismo año en el mes de diciembre se inicia el proceso de ajuste de documentación e implementación del Sistema HACCP: Análisis de peligros y control de puntos críticos, con asesoría del Centro de Desarrollo Productivo de Alimentos CDPA

En el año 2004 la empresa gana el premio a MEJOR DESEMPEÑO AMBIENTAL, dado por el Nodo de Producción más Limpia de Santander

En el año 2006 Entra en funcionamiento los cuartos fríos nuevos, la sala de desposte nueva y el área de Derivados Cárnicos. Se inicia la construcción del Laboratorio Vijagual y compra de equipos, para entrar en funcionamiento en el año 2007.

Durante el año 2007 en el mes de marzo se inicia la asesoría para la certificación HACCP, se renueva la certificación para exportación expedida por el ICA, además de renovar el Permiso de Vertimientos con vigencia de 5 años.

Para el 2008 se da apertura a los puntos de venta de Medellín Laures y Piazza, y en Bucaramanga a Servigirón y Serviflorida. Durante este año en el mes de febrero se entrega al INVIMA el Plan Gradual de Cumplimiento de la planta de bovinos y desposte y en el mes de mayo se entrega al INVIMA el Plan Gradual de Cumplimiento de la planta de porcinos.

En el año 2009 Se inicia el proceso de certificación Carne Selecta Colombiana y se retoma el proceso de certificación del sistema HACCP y para el 2010 se inicia el proceso de implementación del Sistema HACCP. Se recibe certificación para exportar a los países de Perú y Egipto. Para el 2011 se obtiene la certificación del Sistema HACCP con vigencia hasta el 17 de Febrero del 2013.

Para el año 2012 en el mes de junio se renovó la Certificación para exportar a Venezuela. En el mes de Julio se presentó la auditoria de seguimiento y se mantiene la Certificación HACCP y en el mes de Septiembre se presentó la auditoria de recertificación del Sistema ISO 9001:2008 con concepto Favorable

En conclusión Frigorífico Vijagual S.A con el fin de mejorar continuamente, cuenta con la certificación ISO 9001:2008, además tiene como objetivo la certificación en ISO 14001, para dar garantía, tranquilidad a los consumidores de sus productos.

1.8 MISIÓN

Satisfacemos las necesidades de productos y servicios en el sector alimentos cárnicos, cumpliendo con las expectativas de clientes, accionistas, colaboradores y comunidad en general.

1.9 VISIÓN

Para el 2015. Frigorífico Vijagual S.A. será la mejor empresa Colombiana proveedora de servicios y productos cárnicos en todas sus manifestaciones.

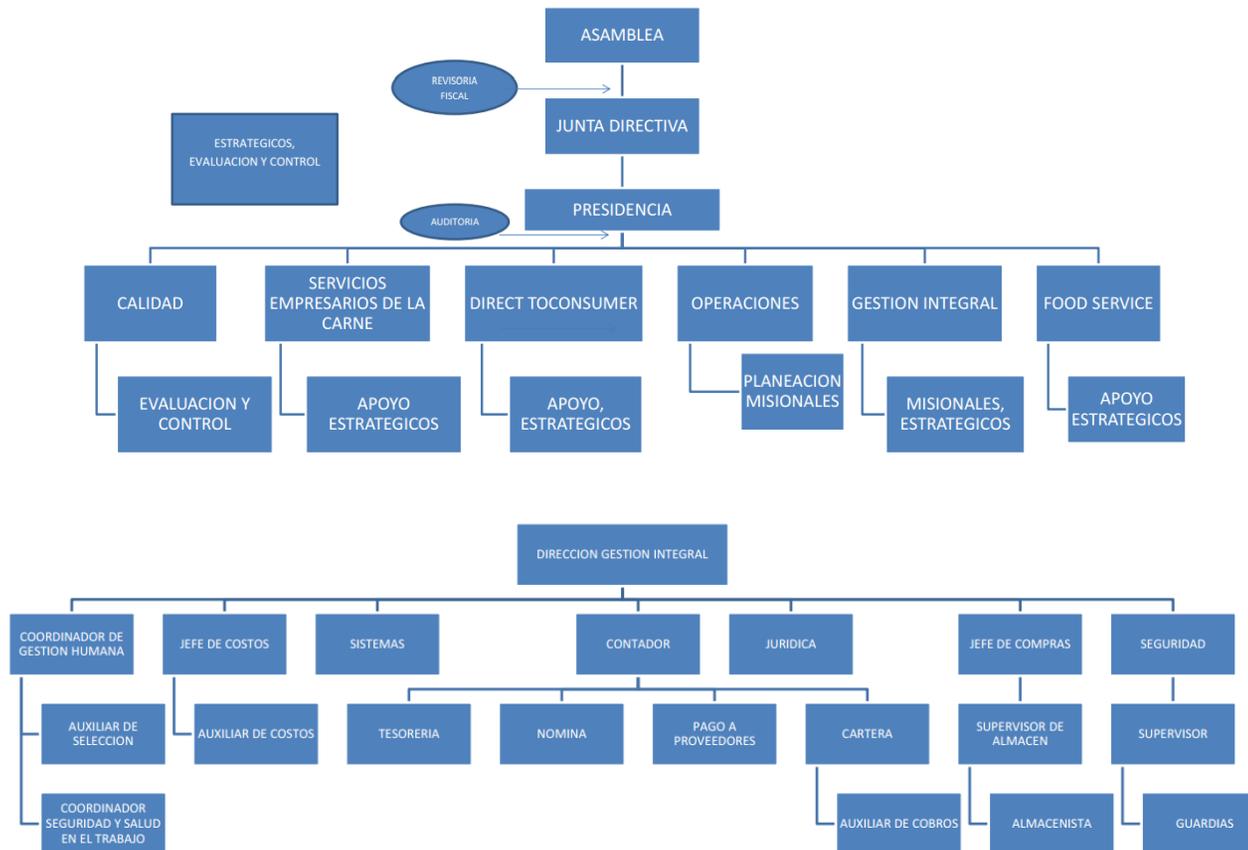
1.10 POLÍTICA DE CALIDAD

Asegurar la calidad de nuestros productos y servicios, tendiendo hacia el mejoramiento continuo de todos los procesos, cumpliendo con los requisitos legales, mejorando los estándares de satisfacción de nuestros clientes, haciéndonos merecedores de su confianza.

1.11 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A. cuenta con una estructura funcional conformada de la siguiente manera:

Ilustración 2. Estructura Organizacional Frigorífico Vijagual S.A



Fuente: Entrevista Gestión Humana Frigorífico Vijagual S.A

1.12 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO

La práctica se realizara en el departamento de “Dirección de Gestión integral”, en la unidad de coordinación de seguridad y salud en el trabajo (SST) de la empresa Frigorífico Vijagual S.A, esta área tiene como objetivo procurar y mantener el bienestar físico, psicológico y social de los trabajadores de la empresa.

Esta área es la encargada de proveer la seguridad, protección y atención a los empleados en el desempeño de su trabajo, a través de inspecciones en las áreas de trabajo, identificación de riesgos, elaboración y puesta en marcha de programas de medicina preventiva, higiene y seguridad industrial. Igualmente, se desarrollan programas de vigilancia, con el fin de recomendar acciones de mantenimientos pertinentes para garantizar la calidad y normal desarrollo de las actividades de la empresa.

1.13 NOMBRE Y CARGO DEL SUPERVISOR TÉCNICO

JHOANA CAROLINA QUINTERO BAYONA
Coordinadora Seguridad y Salud en el trabajo
FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A
TEL: 6300177 Ext. 802

2. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

Uno de los principales intereses de una compañía es detectar cuáles son los riesgos que atentan contra la salud y bienestar de sus trabajadores, Frigorífico Vijagual S.A, consciente de que la naturaleza de sus actividades generan riesgos, ve la necesidad de diseñar un sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, el cual permita identificar los riesgos a los cuales se encuentran expuestos y tomar las medidas adecuadas para prevenir la accidentabilidad y el ausentismo de sus trabajadores.

De acuerdo a lo observado en la inducción, se evidencia la necesidad de involucrar a todo el personal en los diferentes ámbitos de la organización, para que así cada persona tenga un conocimiento claro sobre las áreas de la empresa y los procesos que se llevan a cabo.

En términos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Frigorífico Vijagual cuenta con alguna de la documentación requerida, pero no se encuentra actualizada o corresponde al fin de la organización, se descubre la necesidad de actualizar los panoramas de factores de riesgos de las distintas áreas dado los últimos cambios que ha presentado la empresa, a su vez la conversión del programa de salud ocupacional a un sistema de gestión de seguridad y salud en trabajo fueron algunas de las cosas que se pueden apreciar.

La empresa maneja tasas de accidentabilidad y ausentismo actualizadas permanentemente, en las cuales se ve reflejado el alto grado de accidentabilidad por riesgo biomecánico, físico y mecánico en las diferentes áreas. Estos factores de riesgo son la mayor preocupación por parte de los administrativos de la empresa y los cuales sirven para orientar las actividades del área de seguridad y salud en el trabajo.

En cuanto a las investigaciones por accidentes de trabajo, se cuenta con un procedimiento establecido, el cual consiste en reportarlo al sistema inmediatamente al suceso, el grupo investigador procede a analizar las causas que generaron el accidente y a determinar las acciones necesarias para prevenirlos, cuenta con el apoyo de la ARP positiva para investigar estos accidentes, pero este último no resulta tan eficiente debido a la falta de compromiso que presenta frente a la empresa.

Adicionalmente, la coordinadora de seguridad y salud en el trabajo y los distintos supervisores han manifestado la preocupación por inculcar a los trabajadores la cultura del autocuidado como medida preventiva para evitar la accidentabilidad y enfermedades profesionales, ya que al realizar inspecciones a diferentes áreas se identificó la falta de compromiso por parte de los trabajadores en cuanto al uso de elementos de protección personal y a procedimientos inadecuados en sus labores.

Por tal motivo, se puede evidenciar la necesidad de brindarle un apoyo a la empresa en el área de seguridad y salud en el trabajo para llevar a cabo el diseño, documentación e implementación de

este sistema de gestión, con el fin de implementar medidas y establecer estrategias de control y prevención de accidentes, tomando decisiones que ayuden a la productividad de la empresa e igualmente buscando ventajas competitivas para mejorar sus estándares y calidad en sus productos.

3. ANTECEDENTES

La implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en las empresas así como otros temas relacionados con la seguridad de los trabajadores en sus puestos de trabajo han sido temática de estudios por parte de diferentes profesionales interesados principalmente en promover condiciones y espacios de trabajo seguros, así como el cumplimiento de la normativa legal existente, a fin de reducir los índices de accidentes de trabajo y enfermedades laborales y aumentar los niveles de productividad de las empresas en las cuales se desarrollan al propiciar los recursos necesarios para que las actividades se realicen de manera segura y eficiente. Entre estos estudios realizados se nombran los siguientes.

Diseño, Documentación e Implementación del sistema de seguridad y salud ocupacional para la tecnológica FITEC según NTC OHSAS 18001: 2007 ²

La realización de este proyecto en la tecnológica FITEC conllevó un amplio compromiso de la alta gerencia, trabajadores y demás interesados, esto se vio reflejado en el cumplimiento del 52,38% de la normativa legal y de otra índole. Se ejecutaron capacitaciones al personal de la empresa, logrando involucrarlos en el desarrollo de actividades establecidas para el sistema de gestión de SYSO, además se contó con el compromiso de la ARP (Positiva S.A. Compañía de seguros), en el desarrollo de actividades correspondientes, a las establecidas en la normativa colombiana.

Diseño, Documentación e Implementación del sistema de gestión de calidad y salud ocupacional (SYSO) en la empresa Cobranzas Especiales de Santander CESS Ltda. Según los estándares dados por las NTC ISO 9001:2008 y OHSAS 18001:2007³

Principalmente se logró la certificación del sistema de gestión de calidad según los estándares de la norma NTC ISO 9001: 2008, además de la implementación del sistema de gestión para la seguridad y salud ocupacional según los estándares de la norma OHSAS 18001: 2007. Para llevar a cabo estos sistemas se efectuó un diagnóstico inicial de los dos sistemas con el fin de conocer cómo se encontraban y tener un punto de partida para el cumplimiento de los requisitos, se

²Mateus I.D (2010). *Diseño, Documentación e Implementación del sistema de seguridad y salud ocupacional para la tecnológica FITEC según NTC OHSAS 18001: 2007 . Trabajo de grado para optar por el título de ingeniería industrial.* Bucaramanga, Colombia .

³ Fonseca G.L y Parra S.A (2012). *Diseño, Documentación e Implementación del sistema de gestión de calidad y salud ocupacional (SYSO) en la empresa Cobranzas Especiales de Santander CESS Ltda. Según los estándares dados por las NTC ISO 9001:2008 y OHSAS 18001:2007.* Bucaramanga - Colombia.

sensibilizo a los trabajadores en el desarrollo de los sistemas de gestión de calidad y salud ocupacional, logrando el compromiso y el conocimiento fundamental para el logro del proyecto.

En la implementación del sistema de gestión para la seguridad y salud ocupacional le brindo a la empresa un mejor clima laboral, dado que reduce de manera gradual los accidentes y riesgos asociados a cada puesto de trabajo, proporcionando un mayor rendimiento y compromiso por parte de sus trabajadores.

Diseño e Implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo basado en las norma OHSAS 18001:2007 para la empresa NEW PRINT en la ciudad de Bucaramanga durante el año 2013. ⁴

Para este proyecto se contó con capacitaciones y asesorías realizadas al personal directivo y operativo de la empresa donde se logró la formación y la toma de conciencia promoviendo el interés de los mismos, compromiso y participación activa de todos los niveles jerárquicos de la organización en las actividades propuestos. Con la actualización de la matriz de peligros, valoración de riesgo y determinación de controles se evidencio que los trabajadores se encontraban expuestos a riesgos biomecánicos por posturas prolongadas y movimientos repetitivos con un nivel de riesgo I.

Con la implementación de los subprogramas de medicina preventiva higiene del trabajo y seguridad industrial le permite a NEW PRINT desarrollar medidas correctivas y preventivas que garanticen la integridad de sus trabajadores en un ambiente laboral seguro. Finalmente se logró dar cumplimiento a los objetivos propuestos desarrollando todas las actividades programadas logrando con esto un cumplimiento total de 8 de los numerales evaluados así como un cumplimiento parcial de 10 numerales, incrementando el grado de cumplimiento total de un 5% a un 85% lo cual represento un avance significativo para la empresa en aspectos de seguridad y salud en el trabajo.

Diseño, Documentación e Implementación del programa de salud ocupacional según NTC OHSAS 18001: 2007 en la empresa de baterías FAICO Ltda. ⁵

El diagnóstico inicial fue clave, ya que logro identificar claramente los aspectos que había que realizar documentar e implementar, esta fue una guía de apoyo, la cual permitió hacer un

⁴ Flórez E.Y (2013). *Diseño e Implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo basado en las norma OHSAS 18001:2007 para la empresa NEW PRINT en la ciudad de Bucaramanga durante el año 2013*. Universidad Pontificia Bolivariana . Bucaramanga, Colombia

⁵ Malagon, K. (2013). *Diseño, Documentación e Implementación del programa de salud ocupacional según NTC OHSAS 18001: 2007 en la empresa de baterías FAICO Ltda*. Universidad Pontificia Bolivariana . Bucaramanga, Colombia :

seguimiento en el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio del proyecto. La divulgación de la política para todos los empleados de la empresa y la creación de objetivos del programa de salud ocupacional se realizó con apoyo y aprobación de la gerencia esto con el fin de mejorar las condiciones laborales. Mediante la elaboración del panorama de factores de riesgos, se dejó claramente definido los riesgos más importantes para FAICO y se pudo establecer las actividades a realizar tendientes a disminuir la afectación de los mismos.

Gracias a la colaboración de todas las personas involucradas con la empresa, la gerencia y la ARP positiva fue posible llevar a cabo las actividades y dar cumplimiento a los objetivos y a la política del programa de salud ocupacional, para esto se destinaron los recursos necesarios para cumplir con el fin propuesto.

4. JUSTIFICACIÓN

Actualmente se vive en un ambiente de negocios altamente competitivo, donde las exigencias físicas e intelectuales ponen en riesgo permanente la salud de los trabajadores, por esta razón que las empresas han destinado gran parte de sus recursos a tomar medidas para cuidar el activo más valioso de su organización, los trabajadores. FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A, con el fin de obtener una ventaja competitiva dentro del sector de empresas dedicadas a la producción, transformación y conservación de carne y de derivados cárnicos tiene como eje principal realizar actividades encaminadas a promover la seguridad, salud y bienestar para sus trabajadores, razón por la cual resulta útil e indispensable el Diseño, documentación e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y así enfocarse en la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

El diseño de este programa de gestión de seguridad y salud en el trabajo, es un método lógico y por pasos para decidir aquello que debe hacerse, y el mejor modo de hacerlo, además de supervisar los progresos realizados con respecto al logro de las metas establecidas, evaluar la eficacia de las medidas adoptadas e identificar ámbitos que deben mejorarse, además tiene por objetivo proporcionar un método para evaluar y mejorar los resultados en la prevención de accidentes en el lugar de trabajo por medio de la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo⁶ (Trabajo, 2014)

Para Frigorífico Vijagual resulta de vital importancia la implementación de varios requisitos, entre los cuales se deben destacar: la investigación de accidentes de trabajo y se enfoca desde el punto de vista preventivo, estudiando la causa de estos, fuentes (actividades comprometidas en el accidente), sus agentes (medios de trabajo participantes), su tipo (como se desarrollan)⁷ (Trabajo, 2014), todo esto con el fin de desarrollar la prevención de accidentes; los aspectos relacionados con los elementos de protección personal, la identificación de riesgos ocupacionales en los puestos de trabajo, programas de prevención laboral, higiene y seguridad industrial, entre otros requisitos exigidos por la normativa legal vigente. Esto con el fin de lograr una mayor seguridad, salud y bienestar para sus trabajadores, trayéndole a Frigorífico Vijagual innumerables beneficios y enfocándola como una empresa santandereana líder, competitiva y altamente productiva.

⁶ Organización Internacional del trabajo (2014). *Sistema de Gestión de la SST* . Obtenido de <http://www.ilo.org/>

⁷ Organización Internacional del trabajo (2014). *Sistema de Gestión de la SST* . Obtenido de <http://www.ilo.org/>

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar, documentar e implementar el sistema de gestión de seguridad industrial y salud en el trabajo, según la NTC OHSAS 18001:2007 para la empresa Frigorífico Vijagual S.A, acorde a las condiciones y necesidades de la empresa, con el fin de brindar condiciones de trabajo seguras a los trabajadores evitando accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico inicial de la empresa para determinar el porcentaje de cumplimiento actual por parte de Frigorífico Vijagual S.A de los requisitos contemplados en la NTC OHSAS 18001:2007
- Diseñar y actualizar los programas de gestión de la empresa Frigorífico Vijagual S.A
- Elaborar la documentación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo teniendo en cuenta los criterios básicos de la NTC OHSAS 18001: 2007 .
- Actualización de la matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles en todas las áreas y puestos de trabajo de la empresa con base en la guía técnica colombiana GTC 45.
- Diseñar los subprogramas de Medicina preventiva, del trabajo y seguridad e higiene industrial de la empresa Frigorífico Vijagual S.A
- Establecer indicadores de frecuencia, severidad y accidentalidad de los eventos ocurridos durante el periodo de práctica.
- Planear actividades de prevención y control con el fin de preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus ocupaciones.
- Realizar un diagnóstico final del cumplimiento de los requisitos de la NTC OHSAS 18001: 2007 por parte de Frigorífico Vijagual S.A en la ciudad de Bucaramanga verificando la efectividad y cobertura del sistema implementado.

6. MARCO TEÓRICO

6.1 MARCO CONCEPTUAL

ACCIDENTE DE TRABAJO ⁸

Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte, aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

ACTO INSEGURO

Se refieren a todas las acciones y decisiones humanas, que pueden causar una situación insegura o incidente, con consecuencias para el trabajador, la producción, el medio ambiente y otras personas. También el comportamiento inseguro incluye la falta de acciones para informar o corregir condiciones inseguras.

CONDICIÓN INSEGURA

Es todo elemento de los equipos, materia prima, herramientas, maquinaria, instalaciones o el medio ambiente que se convierte en un peligro para las personas, los bienes, la operación y el medio ambiente y que bajo determinadas condiciones puede generar un incidente.

ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABORALES

Entidades que tienen como objetivo prevenir, proteger y atender a los trabajadores contra Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales que puedan ocurrir en el trabajo que desarrollan.⁹

ENFERMEDAD LABORAL

Aquella contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

Es un elemento diseñado para evitar que las personas que están expuestas a un peligro en particular entren en contacto directo con él. El equipo de protección evita el contacto con el

⁸ Ley 1562 de 2012

⁹ ARL, SURA (2014). *ARL SURA*. Obtenido de <http://www.arlsura.com/>

riesgo pero no lo elimina, por eso se utiliza como último recurso en el control de los riesgos, una vez agotadas las posibilidades de disminuirlos en la fuente o en el medio. Los elementos de protección personal se han diseñado para diferentes partes del cuerpo que pueden resultar lesionadas durante la realización de las actividades

FACTOR DE RIESGO

La existencia de elementos, fenómenos, condiciones, circunstancias y acciones humanas, que encierran una capacidad potencial de producir lesiones o daños y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación o control del elemento agresivo

MEDICINA DEL TRABAJO

Es el conjunto de actividades médicas y paramédicas destinadas a promover y mejorar la salud del trabajador, evaluar su capacidad laboral y ubicarlo en un lugar de trabajo de acuerdo a sus condiciones psico biológica

PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO

Es una estrategia metodológica que permite recopilar y analizar en forma sistemática y organizada los datos relacionados con la identificación, localización, valoración y priorización de los factores de riesgo existentes en un contexto laboral con el fin de planificar las medidas de prevención y control más convenientes.

HIGIENE INDUSTRIAL

Comprende el conjunto de actividades destinadas a la identificación, evaluación y al control de los agentes y factores del ambiente de trabajo que pueden afectar la salud de los trabajadores.

6.2 MARCO LEGAL

Una de las bases en las cuales se sustenta un sistema de Gestión en seguridad y salud en el trabajo es el soporte legal. A continuación se adjunta la normativa más relevante y actualizada hasta la elaboración del presente documento.

Ley 9 de 1979¹⁰:

Establecer normas para preservar, conservar y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones, además de establecer medidas sanitarias sobre protección del medio ambiente,

¹⁰ POSITIVA. (2014). *Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Laboral* . Bucaramanga, Colombia.

suministro de agua, saneamiento, edificaciones, alimento, drogas, medicamentos, vigilancia y control epidemiológico.

- **Resolución 2400 de 1979**

Se establecen las disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

- **Resolución 2013 de 1986**

Crea y determina las funciones de los comités de medicina, higiene y seguridad industrial. El decreto 1295 de 1994 reforma el nombre al comité, ahora Comité Paritario de Seguridad y Salud en el trabajo y su vigencia de dos años.

- **Resolución 1016 de 1989**

Reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de seguridad y salud en el trabajo que deben desarrollar los patronos o empleadores del país, además establece pautas para el desarrollo de los subprogramas de:

- Medicina Preventiva y del trabajo
- Higiene y Seguridad industrial
- Comité Paritario de Seguridad y Salud en el trabajo.

- **Decreto de Ley 1295 de 1994**

Determina la organización y administración del sistema general de Riesgos profesionales

- **Resolución 1401 de 2007**

Reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo

- **Resolución 2346 de Julio 11 de 2007**

Reglamenta la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales

- **LEY 1429 DE 2010.**

Por la cual se expide la Ley de formalización y generación de empleo Comentario: El artículo 65 de esta Ley, en su párrafo 2º suprime la obligación del empleador de inscribir el COPASO (o Vigía Ocupacional según el caso) ante el Ministerio de la Protección Social.

- **Ley 1562 del 2012**

Se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.

- **Resolución 0044 de 2014.**

Por la cual se reglamenta la capacitación y entrenamiento para brigadas contraincendios v industriales, comerciales y similares en Colombia.

- **Decreto SGSST de 2013.**

Por el cual se establece y se dictan disposiciones para la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

6.3 MARCO TEÓRICO

Sistema de Gestión en seguridad y salud en el trabajo¹¹

Es un conjunto de herramientas lógico, caracterizado por su flexibilidad, que puede adaptarse al tamaño y actividad de la organización, y centrarse en los peligros y riesgos generales o específicos asociados a dicha actividad.

Este enfoque asegura que:

- La aplicación de las medidas de prevención y protección se lleva a cabo de una manera eficiente y coherente.
- Se establecen políticas pertinentes
- Se contraen compromisos
- Se consideran todos los elementos del lugar del trabajo para evaluar los peligros y los riesgos.
- La dirección y los trabajadores participan en el proceso a su nivel de responsabilidad.

Subprograma de higiene y seguridad industrial ¹²

Sus actividades comprenden la identificación, evaluación, análisis de riesgos ocupacionales y las recomendaciones específicas para su control, a través de la elaboración de panorama de riesgos, visitas de inspección a las áreas de trabajo, mediciones ambientales y asesoría técnica. Igualmente, se desarrolla un programa de vigilancia y control del estado de la infraestructura

¹¹ Organización Internacional del trabajo (2014). *Sistema de Gestión de la SST*. Obtenido de <http://www.ilo.org/>

¹² UNIVALLE. (2014). *Universidad del Valle*. Obtenido de <http://saludocupacional.univalle.edu.co>

física, con el fin de recomendar las acciones de mantenimiento pertinentes para garantizar la calidad y normal desarrollo de las actividades.

Subprograma de Medicina preventiva y del trabajo ¹³

Conjunto de actividades encaminadas a la promoción y control de la salud de los trabajadores. En este subprograma se integran las acciones de medicina preventiva y del trabajo, teniendo en cuenta que las dos tienden a garantizar óptimas condiciones de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, protegiéndolos de los factores de riesgo ocupacionales, ubicándolos en un puesto de trabajo acorde con sus condiciones psico – físicas y manteniéndolos en aptitud de producción laboral.

Objetivos

- Propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los trabajadores.
- Educar a los trabajadores para prevenir enfermedad común, accidente de trabajo, enfermedad profesional y riesgos específicos
- Elaborar el programa de bienestar social y capacitación para todo el personal para integrar, recrear y desarrollar física, mental y socialmente a cada trabajador.
- Ubicar al trabajador en el cargo acorde con sus condiciones psico- físicas
- Hacer seguimiento periódico de los trabajadores para identificar y vigilar los expuestos a factores de riesgos específicos.

Factores de riesgo¹⁴

Son aquellas condiciones del ambiente, instrumentos, materiales, la tarea o la organización del trabajo que potencialmente pueden afectar la salud de los trabajadores o generar un efecto negativo en la empresa.

- **Factor de riesgo físico**

Se clasifican los factores ambientales de naturaleza física, considerando esta como la energía que se desplaza en el medio, que cuando entren en contacto con las personas pueden tener efectos nocivos sobre la salud dependiendo de su intensidad, exposición y concentración de los mismos.

¹³ UNILLANOS. (2014). *Universidad de los Llanos* . Obtenido de sig.unillanos.edu.co)

¹⁴ Ministerio de Protección Social (2014). *Guía técnica para el análisis de exposición a factores de riesgo ocupacional*.

- **Factor de riesgo Biológico**

Está constituido por un conjunto de microorganismos, toxinas, secreciones biológicas, tejidos y órganos corporales humanos y animales, presentes en determinados ambientes laborales, que al entrar en contacto con el organismo pueden desencadenar enfermedades infectocontagiosas, reacciones alérgicas, intoxicaciones o efectos negativos en la salud de los trabajadores.

- **Factor de riesgo de inseguridad**

Son todos aquellos factores que involucran condiciones peligrosas originadas en un mecanismo, equipo, objeto o instalaciones locativa, que al entrar el contacto con la persona pueden provocar un daño físico de acuerdo con intensidad, tiempo de contacto.

- **Factor de riesgo de saneamiento ambiental**

Son todos los objetos, energía, sustancia solida, liquida, gaseosa que resulta de la utilización, descomposición, transformación, tratamiento o destrucción de una materia y/o energía que carece de utilidad o valor y cuyo destino natural deberá ser su eliminación.

- **Factor de riesgo de carga física y psicosocial**

Proviene de condiciones de trabajo tales como el proceso, la organización, el contenido y el medio ambiente de trabajo, las cuales en interacción con características del individuo y con aspectos extra laborales, determinan condiciones de salud y producen efecto a nivel del bienestar del trabajador y de la productividad de la empresa.

- **Factor de riesgo Químico**

Está constituido por elementos y sustancias que al entrar al organismo, mediante inhalación, absorción cutánea o ingestión pueden provocar intoxicación, quemaduras, irritaciones o lesiones sistémicas, dependiendo del grado de concentración y el tiempo de exposición.

NTC OHSAS 18001: 2007 ¹⁵

Es una norma técnica de carácter certificable, la cual contempla los requisitos mínimos que debe cumplir el sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional de una empresa para optimizar el control de sus riesgos evaluándolo en relación a varias dimensiones acorde al alcance de la política de higiene y seguridad en el trabajo que tenga, la actividades que desarrolle y las condiciones en las que se opera, siendo aplicable en cualquier organización, actividad o segmento de mercado y es compatible con las normas ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004, con requisitos similares en los

¹⁵ ICONTEC. (2007). *Instituto colombiano de normas técnicas y certificación*.

numerales que contemplan la revisión por la dirección, control de documentos y las acciones preventivas y correctivas.

Ilustración 3. Estructura NTC OHSAS 18001:2007



Fuente: ICONTEC

Para su implementación, esta norma se basa en la metodología PHVA, que consiste en:

- **Planificar:** Establecer los objetivos y procesos necesarios para conseguir los propósitos establecidos en la política de seguridad y salud definida por la alta gerencia de la empresa.
- **Hacer:** Se implementan los procesos definidos durante la planificación, se llevan a cabo las actividades preventivas recogidas en los procedimientos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- **Verificar:** Se realiza el seguimiento y la medición de los procesos según lo establecido en la política de seguridad y salud en el trabajo, en los objetivos y las metas y en los requisitos legales así como otros requisitos en materia de prevención de riesgos laborales que la empresa suscriba. Se realizan auditorías internas para detectar posibles no conformidades del sistema de gestión.
- **Actuar:** Se toman acciones para mejorar continuamente los resultados derivados del sistema, aplicando acciones correctivas y preventivas acorde a los resultados de los informes de auditoría.

7 DISEÑO METODOLÓGICO

La realización de este plan de trabajo se plantea bajo los lineamientos del ciclo Deming o Ciclo PHVA, donde se plantearán diferentes actividades que serán llevadas a cabo, seguidamente evaluadas y de acuerdo a la evaluación hecha se plantearán planes de acción sobre estas.

Ilustración 4. Ciclo Deming PHVA



Fuente: Organización internacional del trabajo
www.ilo.org.com

A continuación se procederá a explicar el ciclo Deming en la realización de este plan de trabajo en la empresa FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.

Al aplicarse un sistema de Seguridad y salud en el trabajo (SST), la etapa de *Planear* conlleva a establecer una política SST y definir el alcance del sistema de gestión, elaborar planes que incluyan asignación de recursos, facilitación de competencias profesionales y la organización del sistema, identificación de peligros y la evaluación de los riesgos, además de diseñar y establecerlos indicadores de control.

La fase de *Hacer* hace referencia a implementar la documentación requerida para el sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SST) e implementar los programas y controles establecidos en la etapa de planificación. Así mismo es necesario sensibilizar al personal de la importancia de implementar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

La fase de *Verificar* se centra en evaluar los resultados tanto activos como reactivos del programa, se establece la sistemática para comprobar y chequear periódicamente que el sistema implantado es eficaz y que se siguen las prácticas y procedimientos requeridos.

Por último, la fase *Actuar* cierra el ciclo con la ejecución de acciones correctivas para la etapa de verificar con el propósito de mejorar continuamente el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.

8 ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Para dar un adecuado diseño, documentación e implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Frigorífico Vijagual S.A y que esté acorde a los lineamientos establecidos por la NTC OHSAS 18001:2007 se llevaron a cabo las siguientes actividades.

8.1 DIAGNOSTICO INICIAL DE LAS CONDICIONES DE LA EMPRESA

Antes de dar inicio al desarrollo del sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Frigorífico Vijagual S.A, es de vital importancia determinar el nivel de cumplimiento por parte de la empresa con los requisitos establecidos por la NTC OHSAS 18001:2007, estableciendo las acciones adecuadas para minimizar estas falencias. Por esta razón se realizó un diagnóstico inicial y una previa revisión detallada de la misma, determinando los componentes puntuales exigidos, a partir de los cuales se elaboró una lista de chequeo inicial compuesta por cinco puntos a valorar de la siguiente manera:

- **Numeral:** Se cita el numeral correspondiente a cada componente de la norma
- **Nombre:** Correspondiente al nombre del numeral de la primera columna
- **Descripción:** Establece el contenido principal de cada numeral de la norma
- **% Cumplimiento:** Representa el grado de cumplimiento que tenga la empresa Frigorífico Vijagual S.A en cada uno de los requisitos exigidos por la normal, calculando en un valor porcentual al cual se le asigna un valor cuantitativo, teniendo como base tres criterios de evaluación
 - **Cumple:** Implica que la empresa Frigorífico Vijagual S.A cumple totalmente con las exigencias de la norma en ese numeral, por lo cual se le asigna un porcentaje de cumplimiento del 100%.
 - **Cumple Parcialmente:** Significa que la empresa Frigorífico Vijagual S.A tiene implementado solo una parte de lo exigido por la norma para ese numeral, por lo cual se le asigna un porcentaje de cumplimiento del 50%.
 - **No Cumple:** Se entiende que la empresa Frigorífico Vijagual S.A no cumple o no evidencia cumplimiento alguno de los requisitos de la normal, por lo cual se le asigna un porcentaje de cumplimiento del 0%.
- **Observación:** Se realiza alguna aclaración u observación dada por la empresa en cuanto al cumplimiento del numeral.

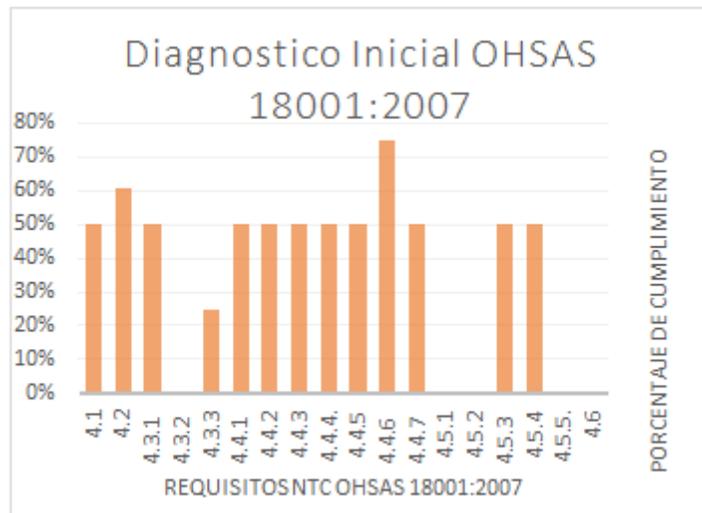
En colaboración con la coordinadora de Seguridad y salud en el trabajo, Jhoana Carolina Quintero Bayona y realizando un análisis detallado de la empresa acorde a los requisitos exigidos por la NTC OHSAS 18001: 2007 se obtuvo la siguiente valoración inicial. ***Ver Anexo A. Diagnóstico Inicial Frigorífico Vijagual S.A según la NTC OHSAS 18001:2007***

De acuerdo a los resultados obtenidos en el anterior listado, se procedió a realizar un análisis estadístico que permitió determinar el cumplimiento actual que tiene la empresa Frigorífico Vijagual S.A con los requisitos de la NTC OHSAS 18001:2007.

Mediante una calificación porcentual, se le asigna a cada requisito un porcentaje de cumplimiento, seguidamente se procede a realizar un promedio de cumplimiento de ese numeral de acuerdo a la calificación dada por la coordinadora del área de seguridad y salud en el trabajo y la autora del proyecto.

Se tuvo un cumplimiento inicial del 37%, determinando grandes falencias en materia de Seguridad y salud en el trabajo al presentarse un NO CUMPLIMIENTO (NC) de 5 numerales de los 18 evaluados siendo calificados con un 0% y un CUMPLIMIENTO PARCIAL (CP) de 13 numerales de la totalidad evaluada.

Ilustración 5. Diagnostico Cumplimiento Requisitos NTC OHSAS 18001:2007 en Frigorífico Vijagual S.A



Fuente: Autora

A continuación se explica a detalle cada uno los numerales que cumplen parcialmente con los requisitos establecidos por la NTC OHSAS 18001:2007 por parte de la empresa Frigorífico Vijagual S.A

Política de SST

Se cuenta con una política de Seguridad y salud en el trabajo definida revisada y aprobada por la gerencia; al revisarla se evidencio que no se nombraba el cumplimiento de esta con la normativa legal colombiana, además de no ser apropiada a la naturaleza y magnitud de los riesgos existentes en la empresa. Para la ejecución del trabajo se plantea modificar esta política, estar dispuesta a revisión y aprobada por la dirección.

Planificación

Planificación para la identificación, evaluación de riesgos y establecimiento de controles.

Frigorífico Vijagual S.A ejerce control sobre los riesgos presentes en los diferentes puestos de trabajo, a sus trabajadores son entregados los debidos elementos de protección personal que son necesarios en cada puesto de trabajo con el fin de minimizar el riesgo.

Aunque se manejan controles a los riesgos, el procedimiento que permite identificar, evaluar y controlar continuamente los riesgos existentes en los diferentes puestos de trabajo debe ser sometido a una actualización.

Requisitos legales y otros requisitos

Frigorífico Vijagual S.A cumple con los requisitos de ley para sus trabajadores, en lo pertinente a seguridad social, riesgos profesionales, pensión, cesantías, vacaciones; brinda a sus trabajadores los elementos de protección personal de acuerdo con el riesgo y exposición, jornadas de capacitación, diseño de instalaciones; entre otros requisitos exigidos por ley.

Actualmente la empresa no cuenta con su matriz de requisitos legales actualizada, por esta razón se debe establecer un procedimiento que permita identificar las nuevas normativas existentes, tener acceso a estas, actualizarlas y verificar el cumplimiento a dicha normatividad. En caso contrario se debe establecer un plan de acción, fecha de ejecución y responsable para dar cumplimiento.

Objetivos y programas

Aunque no se encuentren estructurados los programas, la empresa realiza las siguientes actividades relacionadas con cada uno de los programas.

- **Medicina Preventiva y del Trabajo**

Exámenes de Ingreso al nuevo personal operativo y administrativo, ubicación según actitudes

Actividades de vigilancia epidemiológica

Desarrollar actividades de prevención de enfermedades profesionales, accidentes de trabajo y educación en salud a los empresarios y trabajadores.

Promover y participar en actividades encaminadas a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Realizar visitas a los puestos de trabajo para conocer los riesgos relacionados por la patología laboral.

- **Higiene - Seguridad Industrial**

Elaborar un panorama de riesgos para obtener información sobre éstos en los sitios de trabajo de la empresa, que permita la localización y evaluación de los mismos, así como en conocimiento de la exposición a que están sometidos los trabajadores afectados por ellos.

Identificar los agentes de riesgos físicos, químicos, biológicos, psicosociales, ergonómicos, mecánicos, eléctricos, locativos y otros agentes contaminantes, mediante inspecciones periódicas a las áreas, frentes de trabajo y equipos en general.

Estudiar e implantar los programas de mantenimiento preventivo de las máquinas, equipos, herramientas, instalaciones locativas, alumbrado y redes eléctricas.

Inspeccionar periódicamente las redes e instalaciones eléctricas locativas, de maquinaria, equipos y herramientas, para controlar los riesgos de electrocución y los peligros de incendio.

Analizar las características técnicas de diseño y calidad de los elementos de protección personal que suministran a los trabajadores, de acuerdo con las especificaciones de los fabricantes o autoridades competentes para establecer procedimientos de selección, dotación, uso, mantenimiento y reposición.

Investigar y analizar las causas de los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedades profesionales a efectos de aplicar las medidas correctivas necesarias.

Elaborar, mantener actualizados y analizar las estadísticas de los accidentes de trabajo, las cuales estarán a disposición de las autoridades competentes

Implementación y Operación

Recursos, funciones, responsabilidad, rendición de cuentas y autoridad

Frigorífico Vijagual S.A dentro de su política de seguridad y salud en el trabajo, establece el compromiso de la gerencia en proporcionar todos los recursos necesarios para llevar a cabo las actividades de promoción de la salud y prevención de las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo.

Para cumplir este numeral a su totalidad haría falta la asignación del responsable de SGSST, este responsable será el indicado de llevar las directrices de la alta gerencia a los trabajadores y partes

involucradas y de informar mediante indicadores u/o informes la eficacia del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo a la alta gerencia.

Competencia, formación y toma de conciencia

Frigorífico Vijagual S.A maneja dentro de este numeral un plan anual de capacitaciones en cuanto al área de Gestión Humana, en donde se tratan temáticas acerca de la promoción de la salud y bienestar de los trabajadores como lo son las charlas de hábitos de vida saludable, higiene postural, autocuidado en el puesto de trabajo, jornadas de vacunación, tamizaje y examen visual, además de los demás procesos en los cuales está involucrada la empresa como lo son las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP y lo concerniente a la certificación ISO 9001:2008

Comunicación, participación y consulta

Para manejar la comunicación interna dentro del Frigorífico Vijagual se realiza mediante el conducto regular, el cual si el trabajador tiene alguna queja u inconformidad se le comunica al jefe inmediato para que este le dé una respectiva solución, si esta queja no es atendida o solucionada adecuadamente se lleva a gestión humana, en donde mediante un consenso se llega a una debida solución y se busca la satisfacción del trabajador.

En cuanto a la comunicación externa, el departamento de calidad del Frigorífico Vijagual S.A maneja un formato en el cual los clientes manifiestan las quejas, inquietudes u inconformidades que presenten sobre los productos ofrecidos por KIKES CARNES (Marca comercial del Frigorífico Vijagual), para así dar una eficaz solución a lo manifestado por los clientes.

Documentación

El área de seguridad y salud en el trabajo maneja documentación que permite obtener evidencia de actividades y sucesos que se lleven a cabo dentro de la empresa.

La estructura y los encabezados de la documentación deben estar unificados y se debe llevar registro de la codificación en el listado maestro de documentos, que permita controlar la emisión documental.

Control de Documentos

Frigorífico Vijagual S.A cuenta con un procedimiento y listado maestro definido para el ya implementado sistema de gestión de calidad ISO 9001:2008 desde el año 2006; año en que fue otorgada la certificación.

Es importante diseñar el listado maestro para documentos del sistema de gestión en seguridad y salud laboral que permita establecer control a la documentación emitida. Se debe establecer la

forma en que se manejara la documentación asegurando su localización, actualización, disponibilidad en identificación.

Control operacional

Frigorífico Vijagual S.A cuenta con botiquines y extintores distribuidos en puntos estratégicos dentro de las diferentes áreas de la empresa, estos son revisados periódicamente por el área de seguridad y salud en el trabajo. Durante estas revisiones se diligencian los formatos de inspección, se revisa las fechas de vencimiento y se realiza reporte o solicitud de reposición en el caso de botiquines y en el caso de extintores recarga o cambio.

Preparación y respuesta ante emergencias

La empresa debe establecer y mantener planes y procedimientos para identificar el potencial de repuesta a accidentes y situaciones de emergencia que permitan prevenir posibles enfermedades y lesiones.

En sitios estratégicos la empresa ubica extintores y botiquines que son inspeccionados periódicamente, para atender cualquier tipo de emergencia que se pueda presentar.

Actualmente Frigorífico Vijagual S.A debe actualizar su plan de respuesta ante emergencias, ya que cuenta con información desactualizada y dado a las continuas renovaciones hechas a la planta no se cuenta con un plano determinado, ni con la señalización de evacuación correspondiente.

Verificación

Medición y seguimiento del desempeño

Frigorífico Vijagual S.A maneja por medio del sistema de nómina un registro de incapacidades clasificadas de la siguiente manera: Enfermedad General, Accidente de trabajo, Licencia de Maternidad y Enfermedad Profesional. Estas incapacidades son consolidadas para así llevar cálculos pertinentes, realizar un respectivo seguimiento y establecer planes de acción para el control y reducción de los mismos.

Accidentes, incidentes, no conformidades y acciones preventivas

Frigorífico Vijagual S.A junto con la ARL Positiva, cuenta con un procedimiento establecido para el reporte e investigación de accidentes de trabajo. Este reporte contiene la descripción del accidente, posibles causas que originaron el AT, medidas a tomar a cabo para prevenir estos accidentes y responsables de la implementación.

Actualmente solo se maneja procedimiento para reporte e investigación de accidentes de trabajo, es necesario implementar dicho procedimiento para reporte e investigación de INCIDENTES.

Control de Registros

Dado que la empresa cuenta con procedimientos establecidos y definidos para la implementación del sistema de gestión de calidad que estipula la forma de administrar y controlar la documentación existente en la organización; se debe revisar y adaptar de acuerdo a las necesidades del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.

Auditoría

Frigorífico Vijagual S.A cuenta con un procedimiento de auditoria para el sistema de Gestión de calidad, dado que no se cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo basado en la NTC OHSAS 18001:2007 no se realiza esta actividad.

Revisión por la gerencia

Dado que no se cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo basado en la NTC OHSAS 18001:2007 establecido por la empresa, no se realiza esta actividad.

Una vez finalizada la etapa de diagnóstico se logró recolectar información y conocer más acerca de la empresa, se procede a dar paso a la etapa de diseño del sistema, teniendo en cuenta los numerales de la norma NTC OHSAS 18001:2007.

8.2 DISEÑO Y DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A

8.2.1 Política de Seguridad y Salud en el trabajo

Frigorífico Vijagual S.A tenía definida una política de seguridad y salud en el trabajo, la cual se reestructuró dado que no contenía los requisitos contemplados por la NTC OHSAS 18001: 2007 en su numeral 4.2 Política de SST. Por esta razón y teniendo en cuenta la naturaleza del negocio, se contempla la siguiente política

“Para mantener las condiciones de salud y de trabajo en la empresa, la presidencia de Frigorífico Vijagual S.A, se compromete a destinar los recursos humanos, técnicos y económicos para el desarrollo de las actividades establecidas en el sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, facilitando la participación de cada uno de los trabajadores, contratistas, visitantes y personal relacionado con nuestra empresa.

Por medio de prácticas de autocuidado, ambientes, estilos de vida y trabajo saludables, se busca la prevención de enfermedades laborales y accidentes de trabajos, las cuales se ven reflejadas en el bienestar integral, desarrollo individual y colectivo de nuestros trabajadores.

La empresa se compromete a velar por el cumplimiento de los requisitos legales y técnicos vigentes exigidos por la legislación colombiana, además de facilitar la conformación y funcionamiento del comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (COPASST)”.

La política de seguridad y salud en el trabajo, Tabaquismo y alcoholismo y la relacionada con el uso de los elementos de protección personal fueron revisadas y serán aprobadas por la gerencia y divulgadas a las partes interesadas. Es necesario realizar revisiones periódicas a estas políticas.

8.2.2 Política de Uso de los elementos de protección personal

Su seguridad es vital para esta compañía, por esto considera que la prevención de accidentes e incidentes de trabajo es tan importante como la producción. Por lo tanto, nuestra política es proporcionar y mantener condiciones de trabajo sanas y seguras. Se deben seguir las mejores prácticas que protejan a todos los trabajadores y que generen condiciones seguras de trabajo.

Por lo anterior, al mismo tiempo, todos los trabajadores tienen la responsabilidad de mantener un ambiente seguro de trabajo. Al desarrollar una conciencia de seguridad, usted y sus compañeros de labor se comprometen a utilizar los elementos de protección personal asignados, con el fin de evitar accidentes y/o lesiones en el trabajo. Esta política aplica para todos los trabajadores y se

establece, que el no cumplimiento de la misma ocasionará la toma de medidas drásticas por parte de la empresa.

Normatividad legal: Decreto Ley 1295 de Junio 22 1994. Capitulo X; articulo 91

8.2.3 Política prevención del Tabaquismo y alcohol

Pensando en la salud, el bienestar y el mejoramiento de la calidad de vida de todos los trabajadores así como en la seguridad de los procesos se ha decidido implementar y publicar la política de Alcoholismo, Tabaquismo y Drogadicción. Es responsabilidad de todos los funcionarios de **FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.**; velar por el cumplimiento de esta política y vigilar que las personas a su cargo cumplan con la misma. De igual manera se realizaran campañas informativas y de sensibilización sobre esta política. Dentro de las instalaciones de la empresa no se podrá fumar, tomar, ni promover el consumo o la venta, ni laborar bajo los efectos de las drogas, el alcohol, o cualquier otra sustancia psicoactivas. Esta política aplica para todos sus trabajadores y se establece, que el no cumplimiento de la misma ocasionara la toma de medidas drásticas por parte de esta compañía.

El no observar esta política puede poner en riesgo la vida propia y la de los otros trabajadores así como el normal desempeño de las labores diarias.

Normatividad legal: Resolución 1075 de marzo 24 de 1992

8.2.2 Planificación

8.2.3.1 Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles

- **Diagnóstico de las condiciones de trabajo**

La etapa inicial consistió en diseñar la matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, basado en la Guía Técnica Colombia GTC 45 se establecen los lineamientos para recopilar información de las actividades y procesos que se llevan a cabo dentro del Frigorífico Vijagual.

Se cuenta con un *Procedimiento para la identificación de peligros y valoración de riesgos y determinación de controles (PO-SST-01)* en donde se evidencia el paso a paso para la debida identificación de peligros, además se diseñó la *Matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles (FO-SST-05)*, basado en la GTC 45; Para identificar los

peligros y factores de riesgos a los cuales se ven expuestos los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A.

La obtención de esta información se realizó mediante visitas programadas a las diferentes áreas de trabajo, observación directa, registros fotográficos y entrevista a los trabajadores y supervisores de las diferentes áreas en donde se tomaron los respectivos datos. *Ver Anexo B. Matriz de Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles.*

Dentro de las áreas incluidas se encuentran:

- Puntos de Venta
- Desposte
- Línea Beneficio
- Mantenimiento
- Administrativo
- Servicios Empresarios de la Carne
- Logística CMK
- Transporte y Distribución
- Planta de Agua Residuales – Planta de agua Potable
- Logística Inventarios y planta
- Call Center
- TAT Bucaramanga
- Departamento de Calidad
- Corrales
- Subproductos
- Departamento de Seguridad
- Almacén
- Limpieza y Desinfección

8.2.3.2 Requisitos legales y otros equipos

Se diseñó el *Procedimiento para la revisión y actualización de la normativa legal (PO-SST-04)*, la cual permite definir la metodología y define las responsabilidades para la identificación, disponibilidad, actualización y evaluación de cumplimiento de requisitos legales y otros aplicables al Frigorífico Vijagual S.A, respecto a temas de seguridad y salud en trabajo, seguridad industrial y demás. Esta información fue consignada en la *Matriz Normativa legal del Frigorífico Vijagual (FO-SST- 06)*.

Ilustración 6. Encabezado de la Matriz de requisitos Legales

AREA	TEMA GENERAL	NORMATIVIDAD	ARTÍCULOS	REQUERIMIENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CARGO RESPONSABLE
Seguridad y salud en el trabajo o Seguridad Industrial	Tema específico	Norma o Decreto	Articulos Aplicables	Descripción del articulo aplicable				Como se cumple dicha normativa	Quien debe llevarla a cabo

Fuente: Autora

Ver Anexo C. Matriz Normativa legal del Frigorífico Vijagual S.A

8.2.3.3 Objetivos y programas

8.2.3.3.1 Definición de objetivos

Junto con la Coordinadora del área de seguridad y salud en el trabajo, se realizó una reunión, en donde se definió la política del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Uso de EPP, del No tabaquismo, Alcoholismo y consumo de sustancias psicoactivas.

Estas políticas sirvieron como directriz para definir los objetivos que conformaran el sistema de seguridad y salud en el trabajo (SGSST), proporcionando un marco para lograr un desempeño eficiente del sistema y dando cumplimiento a los exigido en el número 4.3.3 de la NTC OHSAS 18001:2007, cada objetivos se estableció con su respectivo indicador de medición y con el responsable de su cumplimiento y evaluación, tal como se muestra a continuación:

Tabla 2. Objetivos Seguridad y Salud en el trabajo

Directriz Política SGSST	Objetivo	Indicador		Responsable
Prevención y enfermedades y accidentes de trabajo	Promover hábitos de vida y trabajo saludable, evitando lesiones y accidentes de trabajo	Frecuencia AT, EL, EG	$\frac{(\text{Caso Presentado de AT,EL,EP})}{\text{HH Trabajadas}} * K$	Coord Seguridad y Salud en el trabajo
		Severidad AT, EL, EG	$\frac{\# \text{ de Dias Perdidos} * k}{\text{HH Trabajadas}}$	
		Lesiones Incapacitantes	$\frac{\text{Ind Frecuencia} * \text{Ind Severidad}}{1000}$	
		Tasa de Incidencia	$\frac{\# \text{ de casos}}{\# \text{ Promedio de Trabajadores}}$	
Mejoramiento Continuo	Desarrollar y mantener actualizado el SGSST, velando que se desarrolle satisfactoriamente procurando la vigilancia y evaluación al fin de realizar las mejoras necesarias	Hallazgos encontrados	$\frac{\# \text{ de Hallazgos Solucionados}}{\# \text{ Hallazos encontrados}}$	Coord Seguridad y Salud en el trabajo
Promoción y Prevención de la salud de los trabajadores	Promover actividades de prevención y promoción de la salud a los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A	Capacitaciones	$\frac{\text{Capactiaciones Realizadas}}{\text{Cronograma Anual Capacitaciones}}$	Coord Seguridad y Salud en el trabajo
		Lecciones Aprendidas	$\frac{\text{Lecciones Aprendidas AT Mes Actual(Año)}}{\text{Lecciones Aprendidas AT Mes (Año Anterior)}}$	

Fuente: Autora

8.2.3.4 Programas de Gestión

Los programas de gestión son la herramienta para procurar dar cumplimiento a la política y objetivos del área de Seguridad y Salud en el trabajo, por medio de planes de acción y estrategias de implementación de los mismos.

De acuerdo con lo especificado en la resolución 1016 de 1989, se determina la obligatoriedad legal y ejecución permanente de los programas, reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de seguridad y salud en el trabajo que deben desarrollar las empresas.

Para establecer el sistema de seguridad y salud en el trabajo se tuvo en cuenta el decreto 1443 del 2014, en el cual se dictan disposiciones para la implementación de este sistema en las empresas.

Ver Anexo D. Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo para frigorífico Vijagual S.A

Además del SGSST, se tuvieron en cuenta los Subprogramas de Medicina Preventiva y del trabajo, Higiene y Seguridad Industrial pertenecientes al programa de salud ocupacional manejado por el Frigorífico Vijagual S.A.

También se establecieron otros programas que tienen como propósito dar cumplimiento a los objetivos propuestos en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Estos son:

- **Programa de Uso de elementos de Protección Personal (PR-SST-03)**

Se genera esta herramienta para el adecuado manejo en lo referente a la selección, dotación, mantenimiento, control y uso de los elementos de protección personal, generando en el trabajador y en la empresa la conciencia del autocuidado mediante la utilización de estos elementos y la responsabilidad de proporcionar los elementos adecuados para prevenir los riesgos presentes en la actividad laboral.

- **Programa de Orden y Aseo (PR-SST-02)**

Generación de conductas que garanticen lugares de trabajo en condiciones óptimas de orden y aseo, reflejadas en el bienestar, integridad y cuidado de las instalaciones del Frigorífico Vijagual.

- **Programa de inspecciones de Seguridad Industrial (PR-SST-01)**

Identificar condiciones y actos subestándar presentes en el ambiente laboral, con el ánimo de procurar unas condiciones laborales seguras.

- **Programa de Protección contra caídas (PR-SST-05)**

Considerando la cantidad de los trabajos realizados en alturas por parte de los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A, se establece este programa con el fin de disminuir los factores de riesgo asociados a estas actividades; a través de controles preventivos y de protección.

- **Programa de Manejo de sustancias Químicas (PR-SST-04)**

Conscientes del riesgo por exposición a sustancias químicas a las que se encuentran expuestos los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A. Se ha establecido este programa con el fin de mitigar y realizar seguimiento a los factores de riesgos prioritarios, utilizando la prevención y el autocuidado como herramienta principal.

- **Programa de prevención de riesgos Biomecánicos (PR-SST- 07)**

Teniendo en cuenta las actividades realizadas por los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A, se ha decidido establecer e implementar un programa para prevenir la aparición y generación de desórdenes musculo esqueléticos ocasionados por realizar dichas actividades, esto con el fin de prevenir su ocurrencia y de llevar un control y seguimiento aquellos casos que lo requieran, mediante un registro estadístico general de las condiciones de salud y de seguridad de los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A.

8.2.3 Implementación y Operación

8.2.4.1 Recursos, Funciones, Responsabilidad, Rendición de cuentas y autoridad

Para llevar a cabo un exitoso sistema de gestión como el OHSAS 18001:2007 es importante contar con el compromiso desde la alta dirección hasta los operarios, por esta razón se proponen una serie de responsabilidades en materia de seguridad y salud en el trabajo para cada uno de los cargos administrativos y operativos que podrían ser incluidas en el manual de cargos de la empresa.

Frigorífico Vijagual S.A es responsable de mantener, actualizar y revisar periódicamente el sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional, además la alta gerencia destinará los recursos necesarios para llevar a cabo este sistema.

Alguna de las responsabilidades en términos del SGSST propuestas en el manual de funciones para el personal del Frigorífico Vijagual S.A

- Participar en la creación y revisión de la política del SGSST
- Participar activamente en la identificación de peligros y valoración de riesgos en los distintos puestos de trabajo.
- Dar aviso a cualquier condición insegura en su área de trabajo o en las instalaciones de la empresa
- Participar en la investigación de accidentes e incidentes de trabajo, además de brindar acciones correctivas y preventivas que permitan dar solución a las no conformidades presentadas.
- Mantener prácticas de autocuidado en su puesto de trabajo, usar adecuadamente los elementos de protección personal, trabajo en equipo.

- Informarse acerca de las actividades de promoción y prevención, además de participar activamente en simulacros y capacitaciones programadas en la empresa.
- Cumplir con el reglamento interno de trabajo.

Adicionalmente las funciones para el designado por la alta dirección, para dar cumplimiento al SGSST son:

- Participar en la creación y revisión de la política del SGSST, además de llevar a cabo el cumplimiento dentro de la empresa.
- Informarse acerca de las actividades de promoción y prevención, además de participar activamente en simulacros y capacitaciones programadas en la empresa.
- Autorizar y disponer de presupuesto para capacitación, entrenamiento, recarga de elementos relacionados con el sistema de seguridad y salud ocupacional.
- Presentar informes a la alta dirección acerca del desempeño del SGSST, evaluarlos y emitir acciones para llevar a cabo la mejora continua del sistema.
- Velar por el cumplimiento de indicadores de gestión para los objetivos propuestos en el SGSST.

La NTC OHSAS 18001:2007 en su numeral 4.4.1, habla acerca de la designación del responsable de mantener, implementar y mantener el SGSST. Esta persona debe ser designada por la alta dirección, por tal razón queda a consideración de la alta dirección del Frigorífico Vijagual S.A designar a la persona que considere que tenga las habilidades y sea idónea para llevar con éxito este sistema.

8.2.4.2 Competencia, formación y toma de conciencia

Frigorífico Vijagual S.A garantiza que sus trabajadores adquieran el conocimiento para un buen desempeño en materia de seguridad y salud en el trabajo por medio de:

- Ejecución de planes de capacitaciones llevados a cabo a través de charlas generales en las diferentes áreas de la empresa, información en carteleras, folletos. Estos planes de capacitaciones son apoyados por la ARL positiva o por los distintos proveedores de la empresa. Durante la ejecución del proyecto se elaboró la **Matriz de formación SGSST (FO-SST-09)**; en la que se realizó un listado de capacitaciones, talleres, jornadas de sensibilización y campañas que brindan pautas y entrenamiento realizados, teniendo en cuenta los requerimientos de entrenamiento y capacitación según los cargos.
- En la inducción se explican temas generales del sistema de gestión, como la política, factores de riesgos a los cuales se encuentran expuestos según el cargo, reporte de condiciones inseguras, accidentes e incidentes de trabajo, conceptos propios del área de seguridad y salud en el trabajo, planes de emergencia y evacuación, entre otros.

- Cada jefe de área se encarga de divulgar los riesgos y consecuencias de sus actividades, requisitos del sistema, uso de los elemento de protección personal, procedimiento y controles operacionales.
- Jornadas de salud programadas por el área de gestión integral en coordinación con la ARL POSITIVA, Caja de compensación familiar (CAJASAN) y las diferentes EPS. Consiste en actividades preventivas, tales como: Visiometrias, Audiometrías, tamizajes, Vacunación, charlas de sensibilización, talleres de relajación, SPA y prevención de los riesgos.
- Lecciones aprendidas a los trabajadores que presentaron un accidente de trabajo durante los meses del año. Mediante actividades lúdicas e informativas se sensibiliza a los trabajadores la importancia del autocuidado al momento de realizar su trabajo y las posibles consecuencias de un accidente de trabajo en el futuro.
- En cuanto a la formación de Brigadistas y a trabajos en altura, la empresa se encarga de brindar el entrenamiento adecuado, proporcionar los exámenes y recursos para llevar a cabo dicha labor.

8.2.4.3 Comunicación, Participación y consulta

Para dar cumplimiento al número 4.4.3 de la NTC OHSAS 18001:2007 se deben tener mecanismos que permitan asegurar la comunicación de la información del Sistema de Gestión en seguridad y salud en el trabajo, dicha comunicación debe establecerse considerando los niveles internos y los niveles externos, además de involucrar a las partes interesadas del Frigorífico Vijagual S.A.

Dentro de los mecanismos para promover la comunicación interna, se encuentran:

- Capacitaciones y sensibilizaciones
- Carteleras
- Correo institucional (Nombre.apellido@kikes.com.co)
- El comité de investigación de accidentes e incidentes, a través del cual se analizan las causas y se dan acciones correctivas encaminadas a dar solución y así evitar la ocurrencia de un mismo suceso.
- ***Memorandos Informativo de Seguridad y Salud en el trabajo (FO-SST-11)***

Para llevar cabo una comunicación interna mucho más efectiva, se propone:

- Espacios de 5 minutos antes de iniciar labores y junto con los coordinadores y supervisores de cada área, tratar temas de importancia para la empresa, cambios realizados en los procesos, recalcar la importancia del autocuidado y escuchar las inconformidades y/o quejas presentadas por los trabajadores.

En cuanto a la comunicación externa, Frigorífico Vijagual S.A, ideo un ***Manual de contratistas, proveedores o demás personal (MG-SST-01)*** que entre a las instalaciones a realizar algún tipo de

trabajo, dando como consignado las obligaciones, derechos y deberes a cumplir, las normas de seguridad industrial estipuladas por la empresa, además del respeto por los recursos y las instalaciones dispuestas por la empresa para la realización del trabajo.

Los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A participan en:

- En la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles a través del panorama de riesgos para cada una de las actividades descritas en el mismo, además de reportar cualquier condición insegura que se presente en el área de trabajo **Reporte Condición y/o acto Inseguro (FO-SST-24)**.
- Por medio del COPASST los representantes y trabajadores participan activamente en el desarrollo del SGSST, discuten los diferentes cambios y modificaciones relacionados con el mismo, investigan accidentes e incidentes, se proponen acciones de mejora a implementar y se programan actividades en pro del bienestar de los trabajadores.

Además los empleados de la empresa:

- Son representados en asuntos de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial por la coordinadora de esta área y/o los miembros del COPASST.
- Informados cuando se presenten cambios del personal que representes los sistema de Gestión de la organización, incluido el responsable del SGSST.
- Los trabajadores podrán consultar los elementos relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de la coordinadora de esta área.
- Frigorífico Vijagual S.A dejara disponible para sus trabajadores, proveedores, accionistas y demás partes interesadas, las políticas de SGSST, las cuales estarán visibles en las principales carteleras de la empresa.

8.2.4 Documentación

Para dar conformidad al numeral 4.4.5 de la NTC OHSAS 18001:2007 se plantea:

- Documentar y actualizar la información asegurando el entendimiento y operación efectiva del sistema.
- Describir los principales elementos del SGSST y su interacción, así como la referencia de documentos relacionados.

La documentación manejada en el Frigorífico Vijagual S.A contiene:

Ilustración 7. Encabezado para documentos, de acuerdo a los estándares ISO 9001: 2008

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: XX-YY-##
		EDICION : 01
		PAGINA: 1 DE 1

El código está formado de la siguiente manera: **XX – YY - ##**

XX: Los dos primeros caracteres alfabéticos (XX) indican el tipo de documento

YY: Los siguientes tres caracteres alfabéticos (YYY) indican el área a la cual pertenece o sección del responsable.

##: Los últimos dos dígitos, indican el consecutivo del documento correspondiente.

Ilustración 8. Codificación para documentos, de acuerdo a los estándares ISO 9001:2008

PR	Programa	Área Seguridad y salud en el trabajo (SST)	Numeración iniciada por 01
PR	Procedimiento		
IT	Instructivo		
MG	Manual		
FO	Formato		

Ilustración 9. Pie de Página, de acuerdo a los estándares ISO 9001:2008

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:	Fecha de Aprobación
	Firma:	Firma:	

Toda la documentación manejada por seguridad y salud en el trabajo se encuentra disponible en medio magnético e impreso en la coordinación de SST, para el fácil acceso de los trabajadores y personal relacionado con el frigorífico Vijagual S.A

8.2.5.1 Resultado de la documentación

Finalizando la etapa de documentación, se consolidó dicha información en el *Listado maestro de documentos (FO-SST-28)*, en donde se encuentran los documentos relacionados del sistema gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Tabla 3. Resultados de la Documentación

Tipo de Documento	Cantidad	Porcentaje
Sistema	1	2%
Programa	5	12%
Manual	1	2%
Procedimiento	5	12%
Instructivo	2	5%
Formato	28	66%
Total	42	100%

Fuente: Autora

8.2.6 Control de documentos

Todo documento relacionado con el SGSST o con su operación debe estar identificado, almacenada y controlado desde la coordinación de seguridad y salud en el trabajo.

El control de documentos se realizó siguiendo los lineamientos manejados desde el sistema de gestión de calidad, ajustándose de acuerdo a los requerimientos del sistema SGSST. La documentación fue impresa en su totalidad y organizada en Folders debidamente marcados, de este modo se facilita la revisión periódica, localización y actualización de ediciones *Listado Maestro de Documentos (FO-SST-28)*.

8.2.7 Control Operacional

Se revisaron las actividades realizadas por la empresa para hacer seguimiento y medir el desempeño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Se cuenta con el *Procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles (PR-SST-02)* en donde se muestra la metodología utilizada para determinar los peligros a los cuales están expuestos los trabajadores y las medidas de control adoptadas por el Frigorífico Vijagual S.A *Ver Matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles (FO-SST-05)*

Además de diseñar el *Programa para inspecciones de seguridad (PR-SST-01)*; con el que se pretende establecer los lineamientos para realizar inspecciones planeadas de instalaciones, equipos y actividades.

El personal designado como responsable para realizar las inspecciones son las siguientes:

- Miembros del Copasst
- Invitados del Copasst
- Coordinador SST
- Practicante SST
- Coordinador Planta – Supervisores Línea

Demás personal del Frigorífico Vijagual

Tabla 4. Cronograma de Actividades

Inspecciones Planeadas	Frecuencia	Responsable	Instrumentos
Inspección de Orden y Aseo (Admón. – Operativa)	Mensual	Coord. Planta – SST – Practicante SST – Miembros Copasst	FO-SST-12
Inspección elementos Protección Personal	Esporádica	Coord. Planta – SST – Practicante SST – Miembros Copasst	FO-SST-13
Inspección Seguridad Industrial	Trimestral	Miembros Copasst – Coord. SST – Practicante	FO-SST- 14 FO-SST 15 FO-SST 16 FO-SST -17
Inspección Botiquín	Mensual	Jefe de Cada área	FO-SST- 18
Inspección Extintores	Anual	Miembros Copasst – Practicante SST	FO-SST- 19
Inspección sustancias Químicas	Trimestral	Miembros Copasst – Coord. Ambiental – SST	FO-SST-20
Inspección Vehículos	Trimestral	Analista Vehículos – Coord. – Practicante SST	FO-SST-21

Fuente: Autora

Se ha evidenciado la falta de control al manejo de los botiquines ubicados en la empresa, por esta razón se anexo un inventario dentro de cada botiquín, en el que se estandariza el contenido de botiquines ubicados en las áreas del Frigorífico Vijagual S.A.

Tabla 5. Contenido Botiquín Primeros Auxilios

Contenido Botiquín Primeros Auxilios	
Gasas	5 Unidades
Vendas	50 Unidades
Alcohol	1 Unidad
Isodine espuma	1 Unidad
Isodine Solución	1 Unidad
Suero	1 Unidad
Esparadrapo	1 Unidad
Agujas	1 unidad
Tijeras	1 Unidad

Fuente: Autora

Se creó el *Programa de selección, uso y mantenimiento de los elementos de protección personal (PR-SST-03)*, en el que se definen los criterios de suministro de elementos de protección personal, con la *Matriz de Elementos de protección Personal (FO-SST-08)*, se establece cada uno de los elementos para cada una de las áreas en particular, además se controla la entrega de EPP a los trabajadores del Frigorífico del Vijagual S.A mediante el *Control de entrega de los elementos de protección Personal (FO-SST-03)*

Se realizó un *ARO “Análisis de riesgo por Oficio” (FO-SST-26)*, de cada uno de los puestos de trabajo de la línea de beneficio de bovinos, en el cual se identificaron los riesgos asociados, pesos, herramientas manipuladas, resumen de los últimos accidentes de trabajo presentados y el paso a paso de la tareas realizadas en el puesto de trabajo.

8.2.8 Preparación y Respuesta Ante Emergencia

Frigorífico Vijagual S.A debe identificar las potenciales situaciones de emergencias reales y prevenir o mitigar las consecuencias de seguridad y salud en el trabajo adversas asociadas.

8.2.8.1 Análisis de Vulnerabilidad (FO-SST-26)

Con el fin de identificar las posibles amenazas que puedan afectar la seguridad y salud de los trabajadores, además de poner en peligro las instalaciones del frigorífico Vijagual S.A, se procede a realizar el análisis de vulnerabilidad junto con la ARL y la Ingeniera Sandra Bayona.

Tabla 6. Identificación de Amenazas

	AMENAZAS	SI	NO
Sísmica		X	
Inundación (entrada de agua del exterior o rotura interna)		X	
Vientos fuertes y rayos		X	
Fenómenos de remoción en masa (Deslizamientos, caída de rocas, erosión)		X	
Incendio forestal		X	
Incendio estructural		X	
Fuga de Gas		X	
Explosión		X	
Derrame de sustancias químicas peligrosas		X	
Intoxicaciones		X	
Animales Ponzñosos		X	
HMACC (huelga, motín, asonada, conmoción civil o popular)			X
AMIT (actos malintencionados de terceros) -Terrorismo			
Hurto		X	
Informáticos		X	
Accidentes de transito		X	

Fuente: ARL POSITIVA

8.2.8.2 Brigadistas

Frigorífico Vijagual S.A inicio su proceso de conformación de brigadistas, en donde por medio de una convocatoria abierta se invitó a todo el personal en participar en las diferentes brigadas de emergencias que se planean ejecutar (Primeros Auxilios, Evacuación y rescate, Contra incendios y Brigada especial), se realizó una presentación formal en donde se explicaban las diferentes funciones y responsabilidades que lleva a cabo un brigadista y la importancia de contar con estos organismos dentro de la organización.

Seguido a la convocatoria, se procede clasificar al personal, de acuerdo a las aptitudes físicas, cualidades, fortalezas, áreas de trabajo y frente a la inscripción preliminar hecha en la convocatoria abierta.

Posteriormente se iniciara el proceso de capacitación de cada una de las brigadas de emergencia, se participaran en encuentros de brigadistas y demás actividades requeridas.

Ver Anexo E. Presentación Brigadas de Emergencia Frigorífico Vijagual S.A

Objetivos de las Brigadas

- Identificar riesgos que pongan en peligro a las personas y/o bienes de la empresa.

- Evaluar la probabilidad y potencial de los riesgos
- Establecer mecanismos de control
- Adquirir conocimientos técnicos y equipos que permitan desarrollar procedimientos de intervención y respuesta segura y rápida para resolver una situación que tenga o ponga en peligro a las personas o valores de la empresa.

Funciones de los Brigadistas

- Dar Voz de alarma en caso de presentarse un alto riesgo, emergencia, siniestro o desastre.
- Ayudar a las personas a guardar la calma en casos de emergencia
- Accionar el equipo de seguridad cuando lo requiera
- Utilizar sus distintivos cuando ocurra un alto riesgo, emergencia, siniestro o desastre o la posibilidad de ellos.
- Suplir o apoyar a los integrantes de otras brigadas cuando se requiera.
- Cooperar con los cuerpos de seguridad externos.
- Difundir entre la comunidad del centro de trabajo, una cultura de prevención de emergencias.

Tabla 7. Preparación ante una Emergencia de Evacuación

Evacuación		
Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener actualizada la lista de trabajadores de cada una de las áreas del Frigorífico Vijagual S.A 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicarse en un punto estratégico para la evacuación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportar las Novedades de la evacuación al jefe de la brigada de emergencia.
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar Periódicamente las vías de evacuación para mantenerlas despejadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar a las personas al sitio designado como punto de encuentro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar labores de vigilancia
<ul style="list-style-type: none"> • Instruir periódicamente al personal del Frigorífico Vijagual, sobre los procedimientos de evacuación 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar la lista de personal con el total de personas ubicadas en el punto de encuentro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar labores de inspección de riesgos.
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar periódicamente ejercicios de evacuación 		<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una evaluación del grupo para detectar

las fortalezas y debilidades en la atención de la emergencia y proponer acciones de mejora.

- Elaborar un informe contemplando los siguientes aspectos: resultados de la evaluación, tiempo y proceso de evacuación.

Fuente: Autora

Tabla 8. Preparación ante una Emergencia de Primeros Auxilios

Primeros Auxilios		
Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener como mínimo en cada área una persona y/o su suplente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poner en práctica el TRIAGE o clasificación de heridos 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportar al jefe de la brigada los casos de lesionados presentados.
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar periódicamente los botiquines y equipos de primeros auxilios 	<ul style="list-style-type: none"> • Atender a las personas que hayan sufrido lesiones 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la reposición de los materiales de primeros auxilios gastados.
<ul style="list-style-type: none"> • Analizar las situaciones de crisis que se puedan presentar y posibles consecuencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transportar a las personas lesionadas a los centros asistenciales más cercanos 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una evaluación del grupo para detectar las fortalezas y debilidades en la atención de la emergencia y proponer acciones de mejora.
<ul style="list-style-type: none"> • Practicar los procedimientos de primeros auxilios 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar la necesidad de grupos de soporte externo (Cruz Roja, Defensa Civil, Grupos de Paramédicos, AME, entre otros). 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un informe contemplando los siguientes aspectos: Resultados de la evaluación, Numero de personas atendidas, traumas que presentaban y centros asistenciales a los cuales fueron dirigidos.
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener una lista de clínicas, centros 		

médicos y Hospitales
actualizadas

Fuente: Autora

Tabla 9. Preparación ante una Emergencia de Incendios

Contra Incendios		
Antes	Durante	Después
<ul style="list-style-type: none">• Inspección periódica a las diferentes áreas del Frigorífico Vijagual	<ul style="list-style-type: none">• Ubicar el área afectada	<ul style="list-style-type: none">• Inspeccionar las áreas afectadas
<ul style="list-style-type: none">• Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendios	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar el equipo contra incendio para el control de la situación	<ul style="list-style-type: none">• Apoyar en el restablecimiento de la zona
<ul style="list-style-type: none">• Recibir formación para actuar en caso de emergencia, asistir a capacitaciones programadas	<ul style="list-style-type: none">• Realizar control del evento	<ul style="list-style-type: none">• Mantenimiento y Reposición de equipos utilizados
<ul style="list-style-type: none">• Recibir entrenamiento Físico	<ul style="list-style-type: none">• Evaluar el área afectada	<ul style="list-style-type: none">• Evaluación de las maniobras realizadas
<ul style="list-style-type: none">• Efectuar simulacros	<ul style="list-style-type: none">• Revisar el área y controlar otras fuentes de ignición	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste a procedimientos, en caso de ser necesarios.
	<ul style="list-style-type: none">• Apoyarse en caso de ser necesario de las brigadas de primeros auxilios y evacuación y rescate	
	<ul style="list-style-type: none">• Apoyar entidades externas que se presenten	

Fuente: Autora

8.2.8.3 Plan de Emergencias

Junto con la ARL POSITIVA y la Ingeniera Sandra Bayona se elaboró el plan de emergencias del Frigorífico Vijagual S.A; cuyo principal objetivo es proporcionarle a los trabajadores y personal involucrado los elementos adecuados que les permita responder con eficacia en la prevención y atención de emergencias, disminuyendo las consecuencias generadas por situaciones de riesgo.

8.2.8.4 Simulacro de emergencias

De acuerdo a los lineamientos dados por el plan de trabajo a desarrollar de la Ingeniera Sandra Bayona, se contempla la realización de un simulacro con el personal del Frigorífico Vijagual S.A. Por esta razón se debe desarrollar un instructivo en donde se establezcan los lineamientos de preparación y desarrollo de simulacros, además del entrenamiento del personal involucrado en la ejecución de acciones de respuesta.

8.2.8.5 Rutas de evacuación

Frigorífico Vijagual S.A tiene desactualizadas las diferentes rutas de evacuación de las áreas de trabajo, se realizó una propuesta teniendo en cuenta la distribución física de la planta de sacrificio, área de desposte, cavas, muelles de despacho, área de vísceras, alrededores y edificio principal.

8.2.9 Medición y Seguimiento de Desempeño

Las medidas de control utilizadas por el Frigorífico Vijagual S.A son las siguientes:

- Inspecciones sistemáticas de las diferentes áreas de la empresa, utilizando los formatos diseñados para tal fin.
- Revisión de cumplimiento de la matriz de requisitos legales y otros, por parte del Coordinador del área de seguridad y salud en el trabajo, la correspondiente actualización y verificación de la normativa aplicable a la empresa.
- Supervisión y verificación de actividades o procesos considerados como peligrosos o con riesgos especiales en materia de seguridad.
- Seguimiento del grado de cumplimiento de los objetivos e indicadores del SGSST del Frigorífico Vijagual S.A
- Dosimetrías y evaluaciones de iluminación en los puntos críticos de la empresa por parte de personal ajeno a la organización con certificación de calibración de equipos y apoyados por la ARL POSITIVA.
- Auditorías al sistema de gestión de SST

Los procedimientos que regulan y apoyan estas actuaciones en la organización son:

- *Procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles (PR-SST-02)*
- *Procedimiento para “Investigación de accidentes e incidentes de trabajo (PR-SST-01)*
- *Procedimiento para llevar a cabo Auditoria Interna (PR-SST-05)*

8.2.10 Evaluación del Cumplimiento legal y otros

Para dar conformidad al cumplimiento de este numeral, Frigorífico Vijagual S.A estableció un *Procedimiento para la revisión y actualización de la normativa legal (PR-SST-04)*, en donde se establecen los responsables de realizar dicha revisión, tiempos de actualización, entre otros, además se diseñó un formato en donde se registra el *Seguimiento o actualización hecha a la matriz de requisitos legales (FO-SST-07)*.

8.2.11 Investigación de incidentes – Accidentes de Trabajo – No conformidades y acciones correctivas y preventivas

En cumplimiento a las disposiciones legales estipuladas en la resolución 1401 de 2007 y a los requisitos exigidos por la NTC OHSAS 18001:2007 en su numeral 4.4.2; Todo accidente de trabajo que se presenta en la empresa, DEBE ser investigado, para determinar las causas básicas e inmediatas que lo generaron, con el fin de establecer los acciones correctivas que permitan minimizar o eliminar la probabilidad de ocurrencia de otro evento por las mismas causas.

Frigorífico Vijagual S.A cuenta con un *Procedimiento para la investigación de accidentes e incidentes de trabajo (PR-SST-01)*, en el cual se establecen los lineamientos para realizar el *Reporte de accidente (FO-SST-01)*. Este reporte se hace en medio físico y mediante la plataforma virtual de la ARL POSITIVA para dejar el radicado el accidente, ya realizado se procede a analizar las causas que originaron este evento y las medidas correctivas a tomar. *Investigación de accidente e incidente de trabajo (FO-SST-02)*

8.2.12 Control de Registros

Para dar un adecuado manejo y control a los registros y documentos, se basará en el sistema de gestión de calidad, en el cual se especifica la identificación, almacenamiento, protección, disposición y manejo de la documentación relacionada con el SGSST para el Frigorífico Vijagual S.A

Basados en este sistema se puede llevar un manejo adecuado que se debe dar a la documentación y registros para proteger de daño, deterioro o pérdida.

8.2.13 Auditoria Interna

Se diseñó el *Procedimiento de Auditoria Interna (PR-SST-05)*, para un SGSST basado en OHSAS 18001:2007

Una vez realizada la auditoria se emite un documento denominado, informe de auditoría en donde se muestra un resumen de los hallazgos y resultados de la misma, además un plan de acción en el que se tienen en cuenta aquellos aspectos por mejorar.

8.2.14 Revisión por la dirección

Actualmente Frigorífico Vijagual S.A no se realiza este proceso, ya que no se cuenta formalmente con un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.

Se realizó una lista de chequeo Denominada “Revisión por la Gerencia”, esta es llevada a cabo por el gerente y se tienen en cuenta diferentes aspectos y observaciones.

Tabla 10. Datos de Entrada para la revisión por la dirección

Datos de Entrada	
1. Política de Seguridad y Salud en el trabajo	7. Resultados de la Participación y Consulta
2. Objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	8. Resultados de Auditorias
3. Desempeño de cada una de las áreas de la empresa.	9. Evaluación, Actualización y cumplimiento de los requisitos legales aplicables al área de seguridad y salud en el trabajo
4. Estadísticas de accidentabilidad y enfermedades laborales del periodo.	10. Resultado de las revisiones gerenciales anteriores
5. Estado de investigación de accidente e incidentes	11. Cambios en el SGSST
6. Revisión de los indicadores del SGSST	13. Recomendaciones para la mejora.

Fuente: Autora

8.3 IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA EMPRESA FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A

Para iniciar la etapa de implementación se necesita la participación y disposición de todo el personal involucrado en cada uno de los procesos que se llevan a cabo dentro del Frigorífico Vijagual S.A; por estar razón al momento de llevar a cabo este sistema se deben realizar capacitaciones sobre la norma OHSAS 18001:2007, la importancia de contar con un sistema de seguridad y salud en el trabajo y beneficios que trae consigo la certificación de la empresa en este sistema de gestión.

Capacitaciones

Las capacitaciones realizadas en el Frigorífico Vijagual S.A estuvieron a cargo de diferentes profesionales, los cuales mediante charlas y prácticas sensibilizaron al personal sobre los diferentes riesgos a los cuales se encontraban expuestos y la manera de prevenirlos, estas capacitaciones fueron programadas por la ARL junto con la coordinadora de Seguridad y salud en el trabajo y los responsables de las diferentes áreas de la empresa.

Ver Anexo F. Matriz de formación SGSST 2014 -2

Publicación de Afiches, Carteleras y Folletos

Se diseñaron y publicaron carteleras y folletos a los trabajadores con temas educativos relacionados con los riesgos a los que se encuentran expuestos, promoción y prevención de la salud e invitaciones a las diferentes capacitaciones que se realizaron; con este se pretendió educar, recordar y concientizar a los trabajadores la importancia de la seguridad y la práctica de buenos hábitos en sus puestos de trabajo.

Estos afiches fueron publicados en puntos estratégicos y transitados por los empleados, como el casino, porterías de la empresa (F-10 y F-12), cartelera del área de Desposte, entre otras.

Ver Anexo G. Afiches, Carteleras y Folletos

Formatos de Inspección

Durante el periodo de práctica se llevaron a cabo inspecciones sistemáticas a las diferentes áreas del Frigorífico Vijagual S.A por parte de los miembros de COPASST, Jefes de Cada área, Coordinadora de Seguridad y Salud en el trabajo y de la practicante de esta área. Para llevar a cabo esta actividad se realizaron formatos de inspección de seguridad industrial (Riesgo eléctrico, mecánico, locativo y físico), inspección a vehículos, Uso de elementos de protección personal y condiciones de orden y aseo.

Finalizadas las inspecciones se emitía un informe, en el cual se condensaban los hallazgos encontrados y las respectivas acciones de mejora a los responsables de llevarlas a cabo.

Ver anexo H. Formatos de Inspección

Jornadas de Salud para los trabajadores del Frigorífico Vijagual

El día 22 de octubre del 2014 se realizó la jornada de salud para los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A, en donde se llevaron a cabo actividades en pro de la promoción y prevención de la salud de los trabajadores, dentro de las que se encontraron: Tamizaje Riesgo Cardiovascular, Higiene Oral, Terapia anti Estrés, SPA, Vacunación, Tamizaje de Seno, Donación de Sangre, Sensibilización sobre enfermedades Gastrointestinales, Respiratorias y Sobre el consumo de tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas.

Dicha actividad tuvo éxito y gran acogida por parte de los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A, ya que se contó con la activa participación de estos a las diferentes actividades programadas, además manifestaron por medio de las encuestas de evaluación de la actividad el deseo de realizarlas frecuentemente e incluir otro tipo de actividades en pro de la promoción y prevención de la salud. ***Ver Anexo I. Evidencias Jornada de Salud Frigorífico Vijagual 2014***

Tabla 11. Participación Trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A en la jornada de salud 2014

Actividad	Participantes
Sensibilización sobre la prevención de enfermedades respiratorias y gastrointestinales	50
Sensibilización sobre el NO uso del alcohol, tabaco, drogas	76
Higiene Oral	39
Tamizaje Seno	18
SPA	49
Terapia Antiestress	16
Riesgo Cardiovascular	65
Jornada Vacunación	10
Donación de Sangre	28
Total Participantes	351

Fuente: Autora

Lecciones Aprendidas

Esta actividad era realizada por la coordinadora de seguridad y salud en el trabajo junto, en donde por medio de charlas, actividades lúdicas, juegos y reflexiones los trabajadores tomaban conciencia acerca de la importancia del autocuidado en la realización de sus labores, prevención de accidentes de trabajo y trabajo en equipo.

Dicha actividad se realizó el 15 y 16 de julio del 2014 con los trabajadores de las áreas donde se presentaron accidentes de trabajo durante el periodo de enero a junio del 2014; en esta oportunidad se realizaron 3 temáticas, la primera consistió en una carrera por equipos, en donde cada uno de los integrantes tenía que escribir su nombre y apellido con la mano que tuviera menor motricidad, en la segunda actividad 4 representantes de los equipos tenían que recortar unas figuras con la mano menos desarrollada en un límite de tiempo y en la tercera actividad con cinta de enmascarar se les ataban el dedo pulgar e índice de las dos manos y se les desamarraban los cordones, la finalidad de esta actividad era idear la manera de realizar una actividad de la vida cotidiana simulando la falta de movilidad en estos dos dedos.

Finalmente los trabajadores redactaban un compromiso con su equipo de trabajo, en donde recalcan la importancia de adquirir una cultura de autocuidado durante la ejecución de sus labores y en su vida cotidiana, además de su compromiso con el uso adecuado de los elementos de protección personal.

Ver anexo J. Evidencias Lecciones Aprendidas

8.4 VERIFICACIÓN

Finalizada la etapa de diagnóstico, diseño, documentación e implementación, se continúa con la etapa de evaluar el grado de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en el Frigorífico Vijagual S.A, teniendo en cuenta los requisitos exigidos por la norma NTC OHSAS 18001:2007.

8.4.1 Indicadores del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo

En cuanto al seguimiento y medición del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en el *Anexo K Indicadores del Seguridad y Salud en el Trabajo Frigorífico Vijagual S.A 2014*, se plantearon una serie de indicadores con sus respectivas fichas técnicas, se recopiló la información necesaria y se establecieron metas para cada uno de los indicadores, los cuales permitieron evaluar la eficacia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo durante lo corrido del año 2014.

8.5 DIAGNOSTICO FINAL DE LAS CONDICIONES DE LA EMPRESA

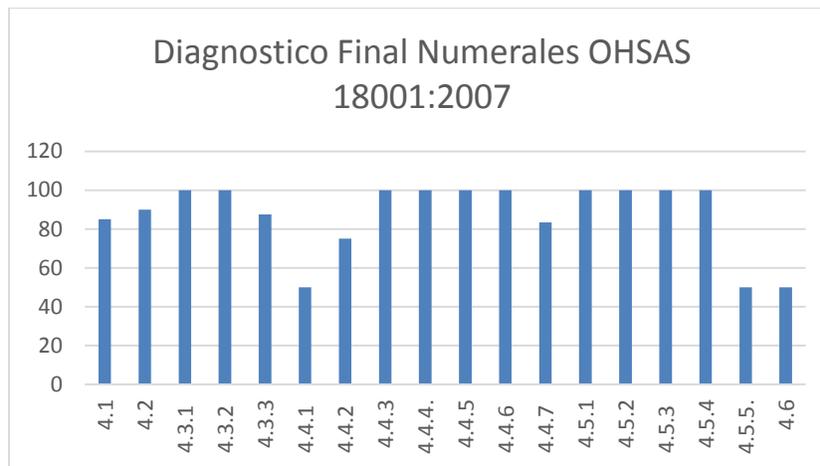
Finalizando el proyecto, se procede a evaluar el grado de cumplimiento final del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del Frigorífico Vijagual S.A frente a los requisitos establecidos por la NTC OHSAS 18001:2007.

Para llevar a cabo esta actividad se procede a aplicar la lista que chequeo utilizada en el diagnóstico inicial y se tiene en cuenta la revisión detallada de cada uno de los numerales efectuada al inicio del proyecto, permitiendo conocer el avance durante el periodo de práctica.

De acuerdo a los resultados obtenidos en el anterior listado, se procedió a realizar un análisis estadístico que permitió determinar el cumplimiento final que tiene la empresa Frigorífico Vijagual S.A con los requisitos de la NTC OHSAS 18001:2007 al finalizar el periodo de práctica.

Mediante la metodología planteada al inicio del proyecto, se asignó a cada requisito un porcentaje de cumplimiento (100%, 50%,0%), posteriormente se realiza un promedio de cumplimiento del numeral de acuerdo a la calificación obtenida. *Ver Anexo L. Diagnostico final FRIGORÍFICO VIJAGUAL S.A según NTC OHSAS 18001:2007*

Ilustración 10. Diagnostico Final Cumplimiento Requisitos NTC OHSAS 18001:2007 en Frigorífico Vijagual S.A



De acuerdo a la Ilustración 10. Se logró un cumplimiento del 100% en 10 numerales: 4.3.1, 4.3.2, 4.4.3, 4.4.4, 4.4.6, 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, 4.5.4, y un cumplimiento parcial para los numerales 4.4.1, 4.5.5 y 4.6, sin que se tenga un No cumplimiento para alguno de los numerales evaluados.

Dentro de los numerales de la NTC OHSAS 18001:2007 que cumplieron parcialmente, se encuentran:

4.4.1 Recursos, Funciones, Responsabilidad, Rendición de cuentas y autoridad

Como se nombró en el diagnóstico Inicial, se debe establecer un compromiso por parte de la gerencia en proporcionar los recursos necesarios para llevar una adecuada gestión en materia de seguridad y salud en el trabajo. Por esta razón se considera importante asignar a un responsable de este sistema, el cual será el responsable de llevar las directrices de la alta gerencia a las demás áreas de la empresa y partes involucrada y a su vez mediante indicadores o informes la eficacia del sistema de gestión del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

4.5.5 Auditoria Interna

Las constantes auditorías internas permiten evaluar de manera interna el desarrollo de la gestión en materia de seguridad y salud en el trabajo desarrollada en la empresa, mediante las evidencias encontradas en la Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, sobre requisitos legales y otros, controles operacionales existentes y planes de emergencia. Una vez se obtienen los resultados, se adelantaran las medidas, correctivas o de mejora para la empresa.

4.6 Revisión por la Dirección

Para llevar una adecuada gestión en materia de seguridad y salud en el trabajo es de vital importancia realizar revisiones periódicas al sistema de manera proactiva en virtud de determinar actualizaciones y cumplimiento a las políticas, objetivos, normativas legales, controles operacionales existentes desarrollados en el Frigorífico Vijagual S.A.

Después de analizar los numerales, frente a los cuales no se obtuvo un desarrollo del 100%, se determinó un cumplimiento total de los numerales de la NTC OHSAS 18001:2007 de un 85%, logrando incrementar en un 48% el nivel de cumplimiento en comparación con el resultado obtenido en el diagnóstico inicial.

8.6 IMPACTO DEL PROYECTO

La implantación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo basado en los lineamientos de la NTC OHSAS 18001:2007, le otorga al Frigorífico Vijagual S.A la capacidad de controlar los riesgos laborales presentes en sus actividades, mejorar continuamente las condiciones de trabajo, además de reducir los costos operativos asociados a los aspectos de seguridad y salud en el trabajo.

Entre otros beneficios para el Frigorífico Vijagual S.A, se encuentran:

- La instauración de un SGSST le permite controlar y minimizar los riesgos a los cuales se encuentran expuestos sus trabajadores, contratistas y demás personal.
- Integrar la actividad preventiva en el sistema de gestión
- Implantar, mantener al día y mejorar continuamente sus sistema de gestión de SST
- Asegurar la conformidad de sus actuaciones sobre seguridad y salud en el trabajo con su política declarada.
- Permite garantizar el cumplimiento continuo de la legislación del país en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Manifiesta el compromiso de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Organiza los procesos productivos de la actividad empresarial de manera eficaz y eficiente.
- Mejora de la imagen empresarial
- Proporciona competitividad y posicionamiento en el mercado nacional e internacional

Durante el periodo de práctica, se logró evidenciar los posibles impactos de implementar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Frigorífico Vijagual S.A, entre los que se encuentran.

- Trabajadores consientes de la importancia del autocuidado, del uso adecuado de los elementos de protección personal, participación en las diferentes capacitaciones realizadas, trabajo en equipo y de mantener prácticas de trabajo seguro.
- Mediante jornadas de salud y actividades dirigidas a la promoción y prevención de la salud se buscó contribuir y facilitarles a los trabajadores un nivel de vida satisfactorio.
- Participación activa de los trabajadores en el reporte de condiciones inseguras, actos y/o procedimientos inadecuados, lo cual contribuye al adecuado desarrollo de esta área.

- Identificación de los peligros frente a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A en las diferentes áreas de la empresa, además de determinar controles que permitan controlar o minimizar el riesgo existente.
- Actualización en cuanto a la normativa legal colombiana, aplicable a los diferentes procesos llevados a cabo en el Frigorífico Vijagual S.A

El estándar OHSAS 18001:2007 puede ser entendido como una herramienta estratégica que ofrece a las organizaciones una oportunidad de ser competitivas y alcanzar una buena posición en un mercado global como el actual. Su implementación garantizaría la mejora de las condiciones de trabajo, reducción de los daños personales, materiales, protegiendo los recursos fundamentales de toda organización como son el capital humano y la reputación corporativa.

Junto con el compromiso de la dirección, apoyo de sus equipos humanos, y la ayuda de los controles de ingeniería, Frigorífico Vijagual S.A puede gestionar eficientemente los procesos productivos y tratar de alcanzar el objetivo corporativo de la mayoría de las organizaciones, el cual va encaminado a la prevención de accidentes laborales, aparición de enfermedades laborales y promover la salud y bienestar de sus trabajadores, como a su vez ser productiva y rentable en el tiempo.

CONCLUSIONES

- Mediante un diagnóstico inicial se logró determinar el porcentaje de cumplimiento por parte del Frigorífico Vijagual S.A frente a los requisitos contemplados por la NTC OHSAS 18001:2007 en su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo; dicho resultado fue del 37% en donde se evidencia la falta de estructura y de establecer correctamente los debe contemplados en la norma.
- Con la actualización de la matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, se evidencio los diferentes peligros a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A en los diferentes procesos desarrollados por la empresa, además de identificar si los controles existentes son suficientes para mitigar el riesgo, valorar los riesgos de acuerdo al nivel de deficiencia, exposición, probabilidad y proponer nuevos controles con el fin de prevenir y controlar los riesgos y garantizar la seguridad y bienestar de los trabajadores.
- Establecer indicadores de frecuencia, severidad, accidentabilidad durante el periodo de práctica, permitió evaluar el nivel de eficiencia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, además de sensibilizar a la alta dirección y determinar acciones de mejora que permitan garantizar el éxito de la gestión en dicha área.
- Las actividades de prevención y de promoción son parte fundamental de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ya que permiten sensibilizar a los trabajadores acerca de la importancia de su salud y bienestar en todo momento de su vida.
- Se articuló el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo con el existente e implementado sistema de gestión de calidad, teniendo en cuenta los debes establecidos en la NTC OHSAS 18001:2007 y la compatibilidad de documentación manejada por las dos normas.
- Mediante el diseño y actualización de los programas de gestión manejados por el Frigorífico Vijagual S.A se permite dar cumplimiento a los subprogramas de medicina preventiva y del trabajo, seguridad e higiene industrial establecidos por la normativa colombiana, los cuales garantizan una adecuada gestión en materia de seguridad y salud en el trabajo.

- Realizando el diagnostico final, se logró determinar un grado de cumplimiento final del 85% de la empresa Frigorífico Vijagual S.A frente a los requisitos contemplados por la NTC OHSAS 18001:2007, verificando la efectividad y cobertura del sistema implementado.

RECOMENDACIONES

- El sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo propuesto en este proyecto, debe ser revisado periódicamente debido a los constantes cambios que puede estar expuesto relacionados con la normativa colombiana y/o aspectos internos manejados por el Frigorífico Vijagual S.A.
- Garantizar la toma de conciencia por parte del personal es parte fundamental del mantenimiento y mejora continua del sistema, se recomienda realizar capacitaciones y actividades en donde participe todo el personal de las diferentes áreas en temas relacionados con la promoción, prevención y bienestar de ellos.
- Sensibilizar a la alta dirección acerca del desarrollo del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, permite garantizar un apoyo continuo por parte de esta área y asegura la disponibilidad de asignar los recursos necesarios para llevar a cabo este sistema con éxito.
- Realizar auditorías internas y constantes evaluaciones al sistema de gestión de Seguridad y salud en el trabajo es parte fundamental del adecuado desarrollo de esta área, además de permitir implementar acciones que permitan mejorar continuamente el sistema de gestión.
- Se recomienda realizar inspecciones sistemáticas a las áreas, trabajadores y vehículos, con el fin de establecer el estado del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo para así tomar acciones correctivas sobre los hallazgos que se puedan encontrar.
- Concientizar al COPASST del Frigorífico Vijagual S.A, acerca de la importancia de su labor al pertenecer a este comité, obligaciones y funciones a llevar a cabo, además del compromiso adquirido frente a la alta dirección y con los trabajadores.

BIBLIOGRAFÍA

ARL, S. (14 de 06 de 2014). ARL SURA . Obtenido de <http://www.arlsura.com/Ley 1562 de 2012>

Flórez E.Y (2013). Diseño e Implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo basado en las norma OHSAS 18001:2007 para la empresa NEW PRINT en la ciudad de Bucaramanga durante el año 2013. Universidad Pontificia Bolivariana . Bucaramanga, Colombia

Fonseca G.L y Parra S.A (2012). Diseño, Documentación e Implementación del sistema de gestión de calidad y salud ocupacional (SYSO) en la empresa Cobranzas Especiales de Santander CESS Ltda. Según los estándares dados por las NTC ISO 9001:2008 y OHSAS 18001:2007. Bucaramanga - Colombia

ICONTEC. (2007). Instituto colombiano de normas técnicas y certificación.

Malagon, K. (2013). Diseño, Documentación e Implementación del programa de salud ocupacional según NTC OHSAS 18001: 2007 en la empresa de baterías FAICO Ltda. . Bucaramanga, Colombia : Universidad Pontificia Bolivariana .

Mateus I.D (2010). Diseño, Documentación e Implementación del sistema de seguridad y salud ocupacional para la tecnológica FITEC según NTC OHSAS 18001: 2007 . Trabajo de grado para optar por el titulo de ingeniería industrial. Bucaramanga, Colombia .

Ministerio de Protección Social (2014). Guía técnica para el análisis de exposición a factores de riesgo ocupacional.

Organización Internacional del trabajo (2014). Sistema de Gestión de la SST . Obtenido de <http://www.ilo.org/>

POSITIVA. (2014). Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Laboral . Bucaramanga, Colombia.

UNILLANOS. (2014). Universidad de los Llanos . Obtenido de sig.unillanos.edu.co

UNIVALLE. (2014). Universidad del Valle . Obtenido de <http://saludocupacional.univalle.edu.co>

Vijagual, F. (22 de Junio de (2014)). Frigorífico Vijagual.com. Obtenido de <http://www.frigorificovijagual.co/>

ANEXOS

Anexo A. Diagnóstico Inicial Frigorífico Vijagual S.A, Según la NTC OHSAS 18001:2007

Numeral	Nombre	Descripción	Cumplimiento			Observaciones
			C u m p l e	Cumpl e parcial mente	N o c u m p l e	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>FRIGORIFICO VIJAGUAL</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p>Lista de Chequeo Inicial de los Numerales de OHSAS 18001</p>						
4.1	Requisitos Generales	Frigorífico Vijagual S.A establece, documenta, implementa, mantiene y mejora en forma continua un sistema de Gestión en SST		x		
4.2	Política de SST	Existe una política de SST definida por la alta dirección del Frigorífico Vijagual S.A	x			
		La política de SST es apropiada para la naturaleza y la escala de riesgos SST de la organización		x		
		La política de SST incluye un compromiso con la prevención de lesiones y enfermedades y con la mejora continua en la gestión y desempeño de SST	x			
		La política de SST incluye el compromiso de cumplir con los mínimos requisitos legales aplicables y otros que suscriba la organización			x	Falta Nombrarlos dentro de la política de Seguridad y salud en el trabajo

		La política de SST proporciona el marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de SST		x		
		La política de SST está documentada, implementada y mantenida		x		
		La política de SST ha sido comunicada a todos los trabajadores	x			Esta política es comunicada a través de las inducciones al nuevo personal
		La política de SST se encuentra disponible para las partes interesadas		x		
		La política de SST es revisada periódicamente para asegurar que sigue siendo pertinente y apropiada para la organización		x		
4.3 PLANIFICACIÓN						
4.3.1	Identificación de peligros, Valoración de riesgos, y determinación de los controles	Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa y mantiene unos procedimientos para la continua identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles necesarios		x		Actualizar programa de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles necesarios
4.3.2	Requisitos legales y otros	Frigorífico Vijagual S.A mantiene información actualizada referente a los requisitos legales aplicables y otros que la organización suscriba			x	Actualización de la Matriz Legal del Frigorífico Vijagual S.A
4.3.3	Objetivos y programas	Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa, mantiene documentados los objetivos de SST en los diferentes funciones de la organización		x		

		Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa y mantiene programas para lograr sus objetivos	x		
		Frigorífico Vijagual S.A ha designado responsabilidades y autoridades para lograr los objetivos en las funciones y niveles pertinentes de la organización			x Actualizar niveles de Jerarquía
		Frigorífico Vijagual S.A ha determinado los medios y los plazos establecidos para el logro de los objetivos			x
4.4 IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN					
4.4.1	Recursos, Funciones, Responsabilidad, Rendición de cuentas y autoridad	Frigorífico Vijagual S.A permite evidenciar el compromiso de la dirección con la prevención de lesiones y enfermedades	x		
		Frigorífico Vijagual S.A ha designado un miembro de la dirección de la organización como su representante ante el sistema de gestión			x Falta designar al representante del SGSST
4.4.2	Competencia, Formación y toma de conciencia	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que el personal que afecte el sistema de gestión sea competente		x	
		Frigorífico Vijagual S.A Permite formar al personal, de acuerdo a los riesgos de SST y su sistema de gestión		x	
4.4.3	Comunicación, Participación y Consulta	Frigorífico Vijagual S.A establece mecanismos de comunicación interno y externo	x		

		Frigorífico Vijagual S.A garantiza que dichos mecanismos sean eficaces			x	
4.4.4.	Documentación	Frigorífico Vijagual S.A cuenta con la información que requiere el sistema de gestión y su medio de soporte		x		
4.4.5	Control de Documentos	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que la información que requieren los procesos sea legible, vigente, esté disponible en su punto de uso		x		
4.4.6	Control Operacional	Frigorífico Vijagual S.A ha identificado aquellas operaciones y actividades asociadas con los peligros presentes en la empresa	x			
		Frigorífico Vijagual S.A ha implementado y mantenido los controles necesarios para gestionar los riesgos de SST		x		
4.4.7	Preparación y respuesta ante emergencias	Frigorífico Vijagual S.A ha identificado las potenciales situaciones de emergencia		x		
		Frigorífico Vijagual S.A ha establecido que tan vulnerables se encuentra frente a estas amenazas		x		
		Frigorífico Vijagual S.A esta en la capacidad de responder a tales situaciones de emergencia		x		
4.5 VERIFICACIÓN						
4.5.1	Medición, Seguimiento del desempeño	Frigorífico Vijagual S.A ha establecido medidas que permitan darle un seguimiento al grado de			x	

		cumplimientos de los objetivos del SST			
		Frigorífico Vijagual S.A ha establecido medidas de desempeño para las actividades de seguimiento a la conformidad de los programas, enfermedades y accidentes			x
4.5.2	Evaluación del cumplimiento legal y otros	Frigorífico Vijagual S.A establece actividades para evaluar si cumple con los requisitos legales y otros compromisos adquiridos por la organización			x
		Frigorífico Vijagual S.A mantiene registros de los resultados de las evaluaciones periódicas			x
4.5.3	Investigación de incidentes, no conformidades, acciones correctivas y preventivas	Frigorífico Vijagual S.A ha establecido, implementado y mantenido procedimientos para registrar, investigar y analizar accidentes e incidentes, y así detectar las deficiencias de SST que podrían ocurrir	x		Se realizan investigación de AT, pero no de incidentes de trabajo
4.5.4	Control de Registros	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que la información que se estableció como evidencia sea legible, confiable y veraz.	x		Bajo los Parámetros de la ISO 9001
4.5.5.	Auditoria Interna	Frigorífico Vijagual S.A, mediante auditorías internas permite verificar el cumplimiento, conformidad, eficacia, mantenimiento y mejora del			x

		Sistema de gestión en relación con los requisitos (internos, legales, partes interesadas y normativos)				
4.6	Revisión por la dirección	La alta dirección de Frigorífico Vijagual S.A revisa el SGSST a intervalos definidos y con base en los elementos de entrada que especifica la norma OHSAS, para asegurar la conveniencia, adecuación y eficacia continua de este.			x	

Anexo B. Matriz de Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles

Ver CD ROOM

Anexo C. Matriz Normativa legal para Frigorífico Vijagual S.A

Ver CD ROOM

Anexo D. Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo para Frigorífico Vijagual S.A

Ver CD ROOM

Anexo E. Presentación Brigadas de Emergencia FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A

Ver CD ROOM

Anexo F. Matriz Formación SGSST 2014 -2

	FRIGORIFICO VIJAGUAL			CODIGO: FO-SST-09
	FORMATO			EDICIÓN: 01
	PLAN DE CAPACITACIONES 2014 - 2			PAGINA: 1 DE 1
Nombre de la Actividad	Objetivo	Proveedor de la Capacitación	A quien va dirigido	Fecha:
Estandares de Seguridad en Trabajo en Caliente	Sensibilizar a los trabajadores sobre la importancia de la seguridad al momento de realizar trabajos en caliente, tipos de soldaduras, EPP a utilizar	RSO - POSTIVA	Personal de MTTO - Operarios que realicen labor de Soldadura	Junio 11 del 2014
Prevención del Riesgo Biológico por la Manipulación de Animales Vivos	Capacitación a los trabajadores sobre las enfermedades infectocontagiosas provenientes de la manipulación de animales vivos	RSO - POSTIVA	Operarios PTAR - PTAP y Operarios de Corrales	Junio 25 del 2014
Inspecciones de Seguridad Industrial	Formación a los Miembros del Coppast del Frigorífico Vijagual en inspecciones de seguridad industrial en las diferentes áreas de la empresa.	Coord SST	Miembros COPASST	Julio 14 del 2014
Manejo Seguro de Productos Químicos	Capacitación a los operarios de L&D sobre la adecuada manipulación de productos químicos, EPP a utilizar y la importancia del autocuidado al realizar esta labor	Marco A Florez	Operarios Limpieza y Desinfección	Julio 19 del 2014
Programa de acondicionamiento físico - Desordenes Musculoesqueléticos	Puesta en marcha del programa de acondicionamiento físico de los trabajadores de las áreas de Línea beneficio, desposte, porcionado y derivados	POSTIVA - Yamile Molina	Operarios Línea de Beneficio - Desposte - Porcionado - Derivados	Julio 21 del 2014
Programa de acondicionamiento físico - Desordenes Musculoesqueléticos	Puesta en marcha del programa de acondicionamiento físico de los trabajadores de las áreas administrativas	Coord SST - Practicante	Administrativos - Porcionado	Julio 28 del 2014

Higiene Postural	Sensibilización a los trabajadores de estas áreas sobre las adecuadas posturas a mantener durante la realización de su trabajo	Aprendizes Sena	Linea Beneficio	Agosto 22 del 2014
Manejo seguro de Cloro y Prueba de Autocontenido	Capacitación a los trabajadores del área de la PTAP - PTAR sobre el manejo seguro de cloro y uso del equipo de autocontenido	Jhon Jairo Rodriguez	Operarios PTAR - PTAP	Agosto 22 del 2014
Sensibilización COPASST	Sensibilización a los miembros del COPASST sobre sus funciones, responsabilidades y actividades a llevar a cabo.	ARL POSTIIVA	Miembros COPASST	Septiembre 18 del 2014
Enfermedades Gastrointestinales y Respiratorias	Sensibilización a los trabajadores sobre la prevención y cuidado de enfermedades Respiratorias y Gastrointestinales	EPS Salud Total	Operarios Desposte - Linea Beneficio	Octubre 22 del 2014
No al consumo de sustancias psicoactivas, alcoholismo y Tabaco	Charlas informativas sobre los efectos negativos del consumo de estas sustancias en el organismo	ARL POSTIIVA	Operarios Desposte - Linea Beneficio - Logistica CMK - Conductores	Octubre 22 del 2014
Dia Mundial del Lavado de Manos	Sensibilizar al personal sobre la importancia de un buen lavado de manos, tanto en sus labores como en su vida cotidiana	Calidad -	Operarios	Octubre 18 del 2014

Anexo G. AFICHES, CARTELERAS Y FOLLETOS

Riesgos y Recomendaciones Básicas de seguridad en el Manejo de Cuchillos



Coordinación Seguridad y Salud en el trabajo



Recomendaciones

- Usar el cuchillo adecuado en función del tipo de corte a realizar.
- Emplear el cuchillo exclusivamente en aquellas tareas para las que fue diseñado
- Sujetar correctamente los cuchillos durante el corte, así como la pieza a cortar.
- Mantenga distancias Apropriadadas cuando otros trabajadores utilicen cuchillos al mismo tiempo.
- Guarde los cuchillos en los porta cuchillos, donde no puedan caerse o provocar cortes.
- Mantener en buen estado tanto las hojas como los mangos.
- Haga uso de los equipos de protección personal (Guante de Seguridad)

Riesgos Generales

Los Cuchillos son herramientas de mano que sirven para cortar, existiendo diversos tipos y medidas en función del material y del tipo de corte a realizar.

Los Principales Factores de Riesgo asociados a los Cuchillos, son los siguientes:

- Utilizar Cuchillos con hoja y/o Mango deteriorado.
- Cortar en dirección hacia el cuerpo y/o colocar la mano en situación desprotegida.
- No utilizar guante de seguridad



Medidas Preventivas

- **Respecto a la Herramienta**
De acuerdo a la labor que vaya a realizar, escoger el utensilio de corte acorde al material a cortar y las características del corte.

Las Herramientas de corte han de cumplir con las siguientes características:

- Las Hojas no deben tener defectos y estar bien afiladas. Siempre que sea posible, sus puntos serán redondeadas.
- Las mangos deben estar en perfectas condiciones; no se deben emplear cuchillos que los tengas astillados, rajados, etc. Asimismo, se deben desechar aquellos que presenten deficiencias en la unión entre mango y hoja.

- Los cuchillos irán provistos de guardas (Molduras en los mangos) de forma que eviten que la mano pueda deslizarse hasta la hoja de corte.
- **Respecto al Manejo**
- Usar el cuchillo adecuado en función del tipo de corte a realizar.
- Disponer de un espacio suficientemente amplio para realizar la labor.
- Chairar el cuchillo, cada vez que este pierda su filo.
- Extremar las precauciones al cortar objetos para pedazos cada vez más pequeños.

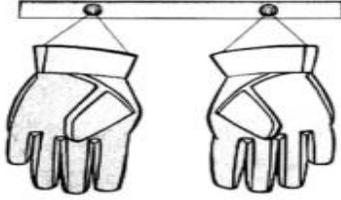
- Emplear el cuchillo exclusivamente en aquellas tareas para las que fue diseñado.
- Mantener distancias apropiadas cuando otros trabajadores utilicen cuchillos al mismo tiempo.
- No dejar abandonados los cuchillos en lugares en donde puedan caerse o provocar cortes.
- No transportar los cuchillos desnudos en los bolsillos de la ropa de trabajo, botas.

RECUERDE SIEMPRE UTILIZAR EL PORTACUCHILLOS

Tu seguridad Va primero !!



**NO CUELGUES
LOS GUANTES**

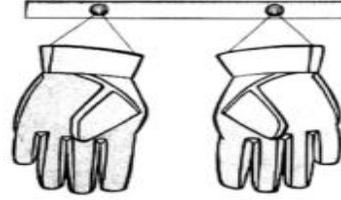


**tus manos
son muy importantes
protégelas**



FRIGORÍFICO VIJAGUAL

**NO CUELGUES
LOS GUANTES**



**tus manos
son muy importantes
protégelas**



FRIGORÍFICO VIJAGUAL

Regálate una HORA Para tu Salud y Bienestar. Te lo mereces



Participa Activamente en la Jornada de Salud que Frigorífico Vijagual tiene preparada para ti

No te lo puedes Perder !!!!

Día: Octubre 22 del 2014
Rumba terapia
Hora: 4:15 PM



Si estas mal del corazón que sea por amor y no por descuido



Participa Activamente en la Jornada de Salud que Frigorífico Vijagual tiene preparada para ti

Pide Tu Cita en la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo

Día: 22 Octubre de 2014
Prevención Riesgos Cardiovasculares:
Auditorio Of Ganaderas – Unidad Móvil Salud
Total - Auditorio
Hora: 8:00 Am – 5:00 Pm



Minutos de tu vida Podrían ser una vida entera de otro

Participa Activamente en la Jornada de Salud que Frigorífico Vijagual tiene preparada para ti



No te lo puedes perder !!!

Día: 22 Octubre de 2014
Donación de Sangre: Unidad Móvil
Higuera Escalante
Hora: 8:00 Am – 5:00 Pm



“La prevención esta en tus MANOS”
.....Prevenir es la forma mas inteligente de vivir



Déjate ver de tu médico



Participa Activamente en la Jornada de Salud que Frigorífico Vijagual tiene preparada para ti

Pide Tu Cita en la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo



Día: 22 Octubre de 2014
Tamizaje de Seno: Unidad Móvil Salud Total
Hora: 8:00 Am – 5:00 Pm



Estresado, Cansado y Agotado..... Tómate tu tiempo!!!! No olvides Cuidarte y Relajarte

Participa Activamente en la Jornada de Salud que Frigorífico Vijagual tiene preparada para ti



Día: Octubre 22 del 2014
Terapia Antiestress: Auditorio Oficina Ganaderas
SPA: Auditorio de Planta
Hora: 8 Am – 5 Pm

Pide Tu Cita en la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo



Anexo H. Formatos de Inspección Frigorífico Vijagual S.A

Ver CD ROOM

Jornada de Salud Frigorífico Vijagual



Octubre 22 del 2014
Hora: 8:00 Am – 5:00 Pm



Participantes





LECCIONES APRENDIDAS

Por que nos importa tu Bienestar...

Asiste al Taller Vivencial.

Busca TU Nombre en el listado y asiste al Bosquecito Vijagual (Zona Verde Oficinas Ganaderas) en la fecha y hora indicada.



No Faltes!



Anexo K. Indicadores de Seguridad y Salud en el trabajo Frigorífico Vijagual S.A 2014

Ver CD ROOM

Anexo L. Diagnostico Final Frigorífico Vijagual S.A, según la NTC OHSAS 18001:2007

Numeral	Nombre	Descripción	Cumplimiento			Observaciones
			Cumple	Cumple parcialmente	No cumple	
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>FRIGORIFICO VIJAGUAL</p> <p>Lista de Chequeo Final de los Numerales de OHSAS 18001</p> </div>  </div>						
4.1	Requisitos Generales	Frigorífico Vijagual S.A establece, documenta, implementa, mantiene y mejora en forma continua un sistema de Gestión en SST		X		
4.2	Política de SST	Existe una política de SST definida por la alta dirección del Frigorífico Vijagual S.A	X			
		La política de SST es apropiada para la naturaleza y la escala de riesgos SST de la organización	X			
		La política de SST incluye un compromiso con la prevención de lesiones y enfermedades y con la mejora continua en la gestión y desempeño de SST	X			
		La política de SST incluye el compromiso de cumplir con los mínimos requisitos legales aplicables y otros que suscriba la organización	X			
		La política de SST proporciona el marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de SST	X			

		La política de SST está documentada, implementada y mantenida	X			
		La política de SST ha sido comunicada a todos los trabajadores		X		
		La política de SST se encuentra disponible para las partes interesadas	X			
		La política de SST es revisada periódicamente para asegurar que sigue siendo pertinente y apropiada para la organización		X		
4.3 PLANIFICACIÓN						
4.3.1	Identificación de peligros, Valoración de riesgos, y determinación de los controles	Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa y mantiene unos procedimientos para la continua identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles necesarios	X			
4.3.2	Requisitos legales y otros	Frigorífico Vijagual S.A mantiene información actualizada referente a los requisitos legales aplicables y otros que la organización suscriba	X			
4.3.3	Objetivos y programas	Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa, mantiene documentados los objetivos de SST en los diferentes funciones de la organización	x			
		Frigorífico Vijagual S.A establece, implementa y mantiene programas para lograr sus objetivos	X			
		Frigorífico Vijagual S.A ha designado responsabilidades y autoridades para lograr los objetivos en las funciones y niveles		X		

		pertinentes de la organización				
		Frigorífico Vijagual S.A ha determinado los medios y los plazos establecidos para el logro de los objetivos	X			
4.4 IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN						
4.4.1	Recursos, Funciones, Responsabilidad, Rendición de cuentas y autoridad	Frigorífico Vijagual S.A permite evidenciar el compromiso de la dirección con la prevención de lesiones y enfermedades	X			
		Frigorífico Vijagual S.A ha designado un miembro de la dirección de la organización como su representante ante el sistema de gestión			X	
4.4.2	Competencia, Formación y toma de conciencia	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que el personal que efectúe el sistema de gestión sea competente		X		
		Frigorífico Vijagual S.A Permite formar al personal, de acuerdo a los riesgos de SST y su sistema de gestión	X			
4.4.3	Comunicación, Participación y Consulta	Frigorífico Vijagual S.A establece mecanismos de comunicación interno y externo	X			
		Frigorífico Vijagual S.A garantiza que dichos mecanismos sean eficaces	X			
4.4.4.	Documentación	Frigorífico Vijagual S.A cuenta con la información que requiere el sistema de gestión y su medio de soporte	x			
4.4.5	Control de Documentos	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que la información que requieren los procesos sea legible, vigente,	X			

		esté disponible en su punto de uso				
4.4.6	Control Operacional	Frigorífico Vijagual S.A ha identificado aquellas operaciones y actividades asociadas con los peligros presentes en la empresa	X			
		Frigorífico Vijagual S.A ha implementado y mantenido los controles necesarios para gestionar los riesgos de SST	X			
4.4.7	Preparación y respuesta ante emergencias	Frigorífico Vijagual S.A ha identificado las potenciales situaciones de emergencia	X			
		Frigorífico Vijagual S.A ha establecido que tan vulnerables se encuentra frente a estas amenazas	X			
		Frigorífico Vijagual S.A esta en la capacidad de responder a tales situaciones de emergencia		X		
4.5 VERIFICACIÓN						
4.5.1	Medición, Seguimiento del desempeño	Frigorífico Vijagual S.A ha establecido medidas que permitan darle un seguimiento al grado de cumplimiento de los objetivos del SST	X			
		Frigorífico Vijagual S.A ha establecido medidas de desempeño para las actividades de seguimiento a la conformidad de los programas, enfermedades y accidentes	X			
4.5.2	Evaluación del cumplimiento legal y otros	Frigorífico Vijagual S.A establece actividades para evaluar si cumple con los requisitos legales y otros compromisos adquiridos por la organización	X			

		Frigorífico Vijagual S.A mantiene registros de los resultados de las evaluaciones periódicas	X			
4.5.3	Investigación de incidentes, no conformidads, acciones correctivas y preventivas	Frigorífico Vijagual S.A ha establecido, implementado y mantenido procedimientos para registrar, investigar y analizar accidentes e incidentes, y así detectar las deficiencias de SST que podrían ocurrir	X			
4.5.4	Control de Registros	Frigorífico Vijagual S.A garantiza que la información que se estableció como evidencia sea legible, confiable y veraz.	X			
4.5.5.	Auditoria Interna	Frigorífico Vijagual S.A, mediante auditorías internas permite verificar el cumplimiento, conformidad, eficacia, mantenimiento y mejora del Sistema de gestión en relación con los requisitos (internos, legales, partes interesadas y normativos)		x		
4.6	Revisión por la dirección	La alta dirección de Frigorífico Vijagual S.A revisa el SGSST a intervalos definidos y con base en los elementos de entrada que especifica la norma OHSAS, para asegurar la conveniencia, adecuación y eficacia continua de este.		x		

Anexo M. Procedimiento para la investigación de accidentes de trabajo

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-01
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	INVESTIGACION DE ACCIDENTES DE TRABAJO	PÁGINA: 1 DE 5

1. OBJETIVO

Investigar los Accidentes de trabajo con base en la resolución 1401/07, por la cual se reglamenta la investigación de accidentes y accidentes de trabajo, con el fin de identificar las causas, hechos y situaciones que los han generado, planificando las medidas correctivas encaminadas a eliminar o minimizar condiciones de riesgo y evitar su recurrencia.

2. ALCANCE

Aplica a todos los procesos, instalaciones y condiciones que originan situaciones de riesgo que involucren empleados o contratistas Accidentes de trabajo presentados en trabajadores de la empresa y al realizar la participación en el comité investigador de la empresa contratista en caso de accidentes de trabajo presentados en instalaciones del Frigorífico Vijagual.

3. DEFINICIONES

Para efectos de este procedimiento se da cumplimiento a las siguientes definiciones descritas en la Resolución 1401/07 y Ley 1562/12:

INCIDENTE DE TRABAJO: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con este, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos.

ACCIDENTE DE TRABAJO: Es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente, el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador; el ocurrido durante el ejercicio de la función sindical aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función. Y el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-01
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	INVESTIGACION DE ACCIDENTES DE TRABAJO	PAGINA: 2 DE 5

empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTE: Proceso sistemático de determinación y ordenación de causas, hechos o situaciones que generaron o favorecieron la ocurrencia del accidente, que se realiza con el objeto de prevenir su repetición, mediante el control de los riesgos que lo produjeron.

CAUSAS BÁSICAS: Causas reales que se manifiestan detrás de los síntomas; razones por las cuales ocurren los actos y condiciones subestándares o inseguros; factores que una vez identificados permiten un control administrativo significativo. Las causas básicas ayudan a explicar por qué se cometen actos subestándares o inseguros y por qué existen condiciones subestándares o inseguras.

CAUSAS INMEDIATAS: Circunstancias que se presentan justamente antes del contacto; por lo general son observables o se hacen sentir. Se clasifican en actos subestándares o actos inseguros (comportamientos que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente) y condiciones subestándares o condiciones inseguras (circunstancias que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente).

ACCIDENTE GRAVE: Aquel que trae como consecuencia amputación de cualquier segmento corporal; fractura de huesos largos (fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito); trauma craneoencefálico; quemaduras de segundo y tercer grado; lesiones severas de mano, tales como aplastamiento o quemaduras; lesiones severas de columna vertebral con compromiso de médula espinal; lesiones oculares que comprometan la agudeza o el campo visual o lesiones que comprometan la capacidad auditiva.

4. DOCUMENTOS REFERENCIADOS

RESOLUCION 1401/2007

LEY 1562 / 2012

DECRETO 1530/1996

DECRETO 723/2013

5. DOCUMENTOS GENERADOS

FO-SST-02 INVESTIGACION ACCIDENTES DE TRABAJO

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-01
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	INVESTIGACION DE ACCIDENTES DE TRABAJO	PÁGINA: 3 DE 5

6. PROCEDIMIENTO

CONDICIONES GENERALES

Investigación de Accidentes: Conocidos dónde, cuándo y cuántos accidentes se producen en la empresa, interesa conocer el porqué de los mismos para poder establecer medidas correctivas, preventivas y de protección que eviten la repetición de estos.

Para ello se reconstruye la situación origen del accidente sobre la base de los datos disponibles, analizando aspectos técnicos (local, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas), humanos (aptitudes, formación y actitudes del trabajador o trabajadores afectados) y empresariales (sistemas de control, tipo de mando, métodos de trabajo).

Los Accidentes de trabajo se investigan por el equipo investigador de accidentes de trabajo, integrado como mínimo por el jefe inmediato o supervisor del trabajador accidentado o del área donde ocurrió el accidente, un representante del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y el encargado del desarrollo del Programa de Seguridad y Salud en el trabajo.

Cuando el accidente se considere grave o produzca la muerte, en la investigación deberá participar un profesional con licencia en Salud Ocupacional, propio o contratado

El equipo investigador de accidentes podrá apoyarse en personal experto interno o externo, para determinar las causas y establecer las medidas correctivas del caso.

Dentro de las funciones del equipo investigador de accidentes de trabajo se encuentran:

- Investigar los accidentes de trabajo, dentro de los 15 días siguientes a la ocurrencia del evento.
- Revisar hechos y evidencias.
- Determinar las causas inmediatas (actos y condiciones inseguras) y causas básicas (factores del trabajo y personales).
- Establecer medidas correctivas que prevengan la recurrencia del accidente, elaborar el plan de acción.

Toma de datos: El área de SST recibe todos los datos precisos sobre el tipo de accidente, lugar, momento, condiciones del puesto de trabajo, métodos de trabajo, características de las personas afectadas y todos los datos complementarios que se consideren de interés para describir el accidente mediante la técnica de entrevista. En esta toma de datos se observa:

- Se buscan hechos y no responsables.
- Se aceptan sólo hechos probados o evidencias.
- La investigación se hace lo más inmediatamente posible tras el conocimiento de los hechos, para evitar las posibles variaciones en las condiciones reales en que sucedió el accidente.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-01
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	INVESTIGACION DE ACCIDENTES DE TRABAJO	PAGINA: 4 DE 5

- Si existen testigos se realiza el interrogatorio de forma individual para evitar influencias y obtener la máxima información de los hechos.
- Estudio del sitio del accidente, inspección de los elementos de trabajo involucrados, revisión documental (procedimientos, manual de equipos, fichas técnicas, entre otros).

Análisis de Causalidad: Realizar el análisis de datos aplicando metodología de Espina de Pescado; las causas que se derivan del análisis serán siempre propias del método de trabajo realmente utilizado. Nunca se considerarán causas del accidente las derivadas de mejores métodos de trabajo no utilizados o las debidas a la ausencia de algo, pues en este caso se estarían fijando de antemano medidas correctivas y desechando otras posibles alternativas, quizás más eficaces.

Para la obtención de causas se buscan independientemente las que son origen del accidente y las que son origen de la lesión, siendo aconsejable diferenciar las causas técnicas de las humanas y empresariales.

Del análisis pueden derivarse un número relativamente importante de posibles causas.

Selección de causas primarias: Las características de las causas primarias seleccionadas son:

- Debe ser propia del método de trabajo utilizado y del proceso sucedido en la realidad.
- Su eliminación, sustitución, controles de ingeniería, señalización, equipos de protección personal; deben asegurar una alta probabilidad de ausencia de repetición del accidente investigado.

Propuesta de medidas correctivas: Definidas las causas del accidente se diseñan los métodos, sistemas o modificaciones de condiciones de trabajo que eliminen, sustituyen o los controles de ingeniería, señalización, y los equipos de protección personal, esto es medidas de intervención en la fuente, en el medio y en el trabajador eficiente, en términos de prevención; indicando en cada caso los responsables y la fecha de intervención.

ACCIDENTES GRAVES: Deben ser diligenciados en el formato estipulado por la ARL y remitidos a sus oficinas máximo 15 días siguientes de presentado el evento, adjuntando los documentos de soporte exigidos por la ARL.

ETAPAS DE INVESTIGACION DE ACCIDENTES

Nº	RESPONSABLE	ETAPA	REGISTRO
1	Equipo Investigador	a. Toma de datos b. Análisis de Causalidad c. Selección de causas primarias d. Propuesta de medidas correctivas	FO-SST-02

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-01
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	INVESTIGACION DE ACCIDENTES DE TRABAJO	PAGINA: 5 DE 5

7. CONTROL DE DOCUMENTOS

Original: Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo

8. CONTROL DE REGISTROS

Evidenciado con el Listado Maestro de Registros.

9. HISTORIAL DE EDICIONES

Edición 01, Noviembre 28 de 2013.

Anexo N. Procedimiento para la notificación de accidentes de trabajo

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-02
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 03
	NOTIFICACION DE ACCIDENTES	PAGINA: 1 DE 4

1. OBJETIVO

Reportar ante la ARL los accidentes de trabajo oportunamente, con el fin de garantizar las prestaciones asistenciales y económicas que se deriven del evento, así como aportar elementos para iniciar la investigación de las causas, elementos y circunstancias del accidente de trabajo ayudando a la determinación de actividades de prevención.

2. ALCANCE

Aplica a todos los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A.

3. DEFINICIONES

Incidente de Trabajo: Evento(s) relacionado(s) con el trabajo, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos.

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

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente, el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador. Y el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

ARL: Administradora de Riesgo Laborales. Entidad encargada de recaudar aportes y reconocer prestaciones asistenciales y económicas al trabajador en caso de accidentes de trabajo y/o enfermedades laborales.

EPS: Empresa Promotora de Salud. Entidad encargada de recaudar los aportes de salud y de la prestación de servicios médicos asistenciales.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-02
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 03
	NOTIFICACION DE ACCIDENTES	PÁGINA: 2 DE 4

IPS: Institución Prestadora de Salud. Un centro médico, un hospital, una clínica.

FURAT: Formato único de Reporte de Accidentes de trabajo.

EPICRISIS: Es el resumen o análisis clínico del paciente que ha finalizado su atención médica emitido por la IPS.

INCAPACIDAD: Incapacidad para laborar derivada del evento y respaldada por documento emitido por el médico de la IPS bajo el concepto de Accidente de Trabajo.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST): Responsable de informar a la ARL del accidente de trabajo. Por los medios que la ARL disponga ya sea telefónicamente, Pagina WEB, Formularios Físicos.

JEFE INMEDIATO: Jefe, Coordinador y/o Supervisor de Área: Responsable de las condiciones de trabajo del personal a su cargo, por lo cual debe informar a la Coordinación de SST, sobre la ocurrencia del accidente de trabajo con todos los datos necesarios para la radicación.

TRABAJADOR ACCIDENTADO: Responsable de informar de manera inmediata a su Jefe inmediato y/o a la coordinación de SST acerca de la ocurrencia del accidente de trabajo.

4. DOCUMENTOS REFERENCIADOS

Resolución 1401 / 2007

Ley 1562 / 2012

Resolución 156 / 2005

Formato De Informe Para Accidente De Trabajo Del Empleador O Contratante De La ARL

5. DOCUMENTOS GENERADOS

FO-SST-01 INFORME DE ACCIDENTES DE TRABAJO

6. PROCEDIMIENTO

En el formato interno FO-SST-01 Informe de Accidentes de Trabajo deben estar consignados todos los datos claros y precisos y se diligenciarán cada vez que se produzca un accidente de trabajo de manera inmediata, para con este la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo realice el reporte ante la ARL dentro de los dos (2) días hábiles siguientes como máximo.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-02
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 03
	NOTIFICACION DE ACCIDENTES	PÁGINA: 3 DE 4

No	Quien(es)	Actividad	Referencia
1	Trabajador Accidentado Jefe Inmediato	Informa inmediatamente a su jefe Inmediato acerca del evento presentado.	
2	Trabajador Accidentado Brigadista Jefe Inmediato	El trabajador debe recibir oportunamente los primeros auxilios necesarios.	
3	Brigadista Jefe Inmediato SST Seguridad F10	Si las lesiones derivadas del evento revisten gravedad, Seguridad realiza el apoyo en consecución del transporte para el traslado, se envía inmediatamente el trabajador a la IPS autorizado por la ARL.	
4	Trabajador Accidentado Jefe Inmediato	Si las lesiones no requieren de atención inmediata, el trabajador podrá acudir a la IPS, una vez sean diligenciados los diferentes campos del Informe de Accidentes de Trabajo.	FO-SST-01 Diligenciamiento Manual o Digital
5	SST	Recibe el formato y realiza el reporte ante la ARL sobre el evento (FURAT)	FO-SST-01
6	ARL	Envían Acta del Reporte radicado en el sistema	FURAT
7	Trabajador Accidentado SST	SST deberá entregar 3 copias del FURAT: 1. IPS Urgencias, 2. Trámite Incapacidad, 3 Trabajador	FURAT
8	Coord. SST Trabajador Accidentado	Realiza el seguimiento a la atención asistencial de urgencias.	

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-02	
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 03	
	NOTIFICACION DE ACCIDENTES	PÁGINA: 4 DE 4	
9	Trabajador Accidentado Coord. SST	El trabajador debe informar a su salida de la atención de Urgencias a la Coordinación SST el tiempo de incapacidad dado por el médico.	Incapacidad emitida
10	Trabajador Accidentado Auxiliar Nómina	Realizar entrega de la Documentación para los trámites de legalización de la incapacidad con el área de Nómina	Incapacidad Epicrisis
11	Auxiliar Nómina	Registra en el sistema de Nómina la incapacidad y realiza el trámite de cobro ante la ARL	Incapacidad Epicrisis
12	Coord. SST	Registra el accidente de trabajo para el control de estadísticas.	
13	Coord. SST	Da inicio al procedimiento de Investigación de Accidente de Trabajo. Mantiene el archivo Físico.	PR-SST-01

7. CONTROL DE DOCUMENTOS

Original: Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo

8. CONTROL DE REGISTROS

Evidenciado con el Listado Maestro de Registros.

9. HISTORIAL DE EDICIONES

Edición 01 Noviembre 28 de 2013.

Edición 02. Mayo 30 de 2014

Edición 03. Noviembre 25 de 2014

Anexo O. Procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 1 DE 15

1. OBJETIVO

Realizar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles dentro de la empresa, implementar las medidas de intervención necesarias en las actividades rutinarias y no rutinarias, de todo el personal que tenga acceso al sitio de trabajo e instalaciones de la empresa.

2. ALCANCE

Aplica a todos los procesos y subprocesos de la empresa.

3. DEFINICIONES

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

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente, el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador; el ocurrido durante el ejercicio de la función sindical aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función. Y el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

Consecuencia: Resultados más probables y esperados del riesgo que se evalúa, incluyendo los daños personales y los materiales.

Exposición: La frecuencia con que se presenta la situación del riesgo que se evalúa.

Peligro: Es una fuente o situación con potencial de daño de enfermedad, lesión a las personas o una combinación de éstos.

Identificación del Peligro: Proceso para reconocer si existe un peligro y definir sus características.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 2 DE 15

Probabilidad: Posibilidad que los acontecimientos de la cadena, se complementen en el tiempo, originándose consecuencias no deseadas.

Riesgo: 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.

Enfermedad: Condición física o mental adversa identificable, que surge, empeora o ambas, a causa de una actividad laboral, una situación relacionada con el trabajo o ambas.

Riesgo Aceptable: Riesgo que se ha reducido a un nivel que la organización puede soportar respecto a sus obligaciones legales y su propia política de seguridad y salud y al costo beneficio de su operación.

Evaluación de Riesgos: Proceso general de estimar la magnitud de un riesgo y decidir si éste es aceptable o no.

4. DOCUMENTOS REFERENCIADOS

RESOLUCION 1401/2007

GTC-45

5. DOCUMENTOS GENERADOS

Matriz de Identificación de Peligros, Valoración del Riesgo y Determinación de Controles.

6. PROCEDIMIENTO

CONDICIONES GENERALES

El propósito general de la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, es entender los peligros que se pueden generar en el desarrollo de las actividades de la organización y asegurar que cualquier riesgo de SST sea aceptable.

La valoración de los riesgos es la base para la gestión proactiva de SST, liderada por la alta dirección como parte de la gestión integral del riesgo, con la participación y compromiso de todos los niveles de la organización y otras partes interesadas. Independientemente de la complejidad de la valoración de los riesgos, ésta debería ser un proceso sistemático que garantice el cumplimiento de su propósito.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 3 DE 15

Todos los trabajadores deberían identificar y comunicar a su empleador los peligros asociados a su actividad laboral. Los empleadores tienen el deber legal de evaluar los riesgos derivados de estas actividades laborales.

La metodología utilizada para la valoración de los riesgos debería estructurarse y aplicarse de tal forma que ayude a la organización a:

- Identificar los peligros asociados a las actividades en el lugar de trabajo y valorar los riesgos derivados de estos peligros para poder determinar las medidas de control que se deberían tomar para establecer y mantener la seguridad y salud de sus trabajadores.
- Tomar decisiones en cuanto a la selección de maquinaria, herramientas, métodos, procedimientos, equipo y organización del trabajo con base en la información recolectada en la valoración de los riesgos.
- Comprobar si las medidas de control existentes en el lugar de trabajo son las efectivas para reducir los riesgos
- Priorizar la ejecución de acciones de mejora resultantes del proceso de valoración de los riesgos.
- Demostrar a las partes interesadas que se han identificado todos los peligros asociados al trabajo y que se han dado criterios para la implementación de las medidas de control necesarias para proteger la seguridad y la salud de los trabajadores.

Requisitos para la identificación e peligros y valoración de los riesgos.

Para que la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos sean útiles en la práctica, Frigorífico Vijagual S.A debe:

- Designar el Coordinador de seguridad y salud en el trabajo, así como proveer los recursos necesarios para promover y gestionar la actividad
- Tener en cuenta la legislación nacional vigente
- Consultar con las partes interesadas pertinentes; comunicar lo que se ha planificado hacer y obtener sus comentarios y compromisos.
- Determinar las necesidades de entrenamiento en identificación de peligros y la valoración de los riesgos para el personal o grupos e implementar un programa adecuado para satisfacerlas.
- Documentar los resultados de la valoración
- Realizar evaluaciones higiénicas y/o monitoreos biológicos, si se requiere;
- Tener en cuenta los cambios en los procesos administrativos y productivos, procedimientos, personal, instalaciones, requisitos legales y otros

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 4 DE 15

- Tener en cuenta las estadísticas de incidentes ocurridos y consultar información de gremios u organismos de referencia en el tema.

Otros aspectos a tener en cuenta para planear adecuadamente el desarrollo de esta actividad son:

- Considerar las disposiciones de seguridad y salud en el lugar de trabajo por evaluar.
- Establecer criterios internos de la organización para que los evaluadores emitan conceptos objetivos e imparciales;
- verificar que las personas que realicen esta actividad tengan la competencia
- entrenar grupos de personas que participen en la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, con el objetivo de fortalecer esta actividad;
- considerar la valoración de los riesgos como base para la toma de decisiones sobre las acciones que se deberían implementar (medidas de control de los riesgos);
- asegurar la inclusión de todas actividades rutinarias y no rutinarias que surjan en el desarrollo de las actividades de la organización, y
- consultar personal experto en S y SO, cuando la organización lo considere.

Pasos Básicos a seguir en la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos

1. Clasificar las actividades del lugar de trabajo; Preparar una lista de los procesos de trabajo y de cada una de las actividades que lo componen; esta lista debería incluir instalaciones, planta, procesos y procedimientos.
2. Identificar los peligros; incluir todos aquellos relacionados con cada actividad laboral. Considerar quien y como puede resultar afectado.
3. Identificar los controles de los riesgos; relacionar los controles existentes que la organización ha implementado para reducir el riesgo asociado a cada peligro.
4. Evaluar el riesgo: Calificar el riesgo asociado a cada peligro, incluyendo los controles existentes que están implementados. Se deberían considerar la eficacia de dichos controles y la probabilidad y las consecuencias si estos fallan.
5. Definir los criterios para determinar la aceptabilidad del riesgo
6. Decidir si el riesgo es aceptable: determinar la aceptabilidad de los riesgos y decidir si los controles de SST existentes o planificados son suficientes para mantener los riesgos bajo control y cumplir con los requisitos legales.
7. Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos a fin de mejorar los controles existentes si es necesario, o atender cualquier otro asunto que lo requiera.
8. Revisar el plan de acción propuesto: Re- Valorar los riesgos con base en los controles propuestos y verificar si los riesgos serán aceptables.
9. Asegurar que los controles implementados son efectivos y que la valoración de riesgos está actualizada: realizar seguimiento a los controles nuevos y existentes y asegurar que sean efectivos. Actualizar la valoración de los riesgos cuando sea necesario para mantener su validez.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 5 DE 15

▪ **Peligros o Factores de riesgo que generan Patología Traumática:**

Son todos aquellos cuyas consecuencias se pueden observar inmediatamente. Causan incidentes de trabajo. Estos son:

Peligros o Factores de riesgo mecánicos: Grupo de máquinas, equipos, herramientas y condiciones civiles capaces de producir diferentes tipos de accidentes debido a la ausencia de medidas de seguridad que logren minimizar el riesgo (herramientas manuales defectuosas, herramientas hidráulicas y/o eléctricas, defectuosas, máquinas y equipos defectuosos o sin protección, proyección de chispas y/o partículas, sobre presión de equipos).

Peligros o Factores de riesgo eléctricos: Defectos en la transmisión o el contacto con energía estática o dinámica, puede ocasionar quemaduras, choques, etc., de acuerdo a la intensidad y el tiempo de contacto (cables deteriorados o sin protección, conexiones eléctricas inadecuadas, sobre carga, electricidad estática).

Peligros o Factores de riesgo fisicoquímicos (incendio y explosiones): Sustancias, fuentes de calor, sistemas eléctricos y elementos que por condiciones especiales de riesgo (inflamabilidad y combustibilidad) pueden producir incendios o explosiones; estos pueden ser de consecuencias graves cuando los sistemas de protección (extintores, rociadores, etc.) son inadecuados.

Peligros o Factores de riesgo locativos: Aquellas condiciones de orden, almacenamiento, aseo y señalización dentro de la empresa que al no ser atendidas generan accidentes y daños a las personas y a la propiedad.

Peligros o Factores de riesgo que generan Patología No traumática o traumática a largo plazo: Las consecuencias no son de observación inmediata. Generan enfermedades profesionales. Estos son:

Peligros o Factores de riesgo físicos: Todos aquellos agentes ambientales de naturaleza física que pueden generar efectos nocivos sobre los trabajadores expuestos y se manifiestan como forma de energía (Ruido, Iluminación, Temperaturas extremas: altas temperaturas, bajas temperaturas, vibraciones, Radiaciones ionizantes, radiaciones no ionizantes)

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 6 DE 15

Peligros o Factores de riesgo químicos: Todos los elementos y las sustancias químicas presentes en el proceso de producción, las cuales dependiendo de sus características como concentración, tipo de partículas, tamaño y tiempo de exposición y de la forma de entrar en contacto con el organismo (inhalación, absorción cutánea o ingestión) puede alterar la salud de los trabajadores expuestos (gases y vapores, polvo, neblinas, líquidos, sólidos).

Peligros o Factores de riesgo biológicos: Aquellos seres vivientes que se encuentran en diferentes ambientes laborales y que pueden afectar la salud. Microorganismos que al entrar en contacto con el hombre desencadenan enfermedad infecta contagiosa, reacciones alérgicas o intoxicaciones (virus, bacterias, hongos, animales y parásitos).

Peligros o Factores de riesgo ergonómicos: Agentes derivados de la relación hombre-máquina, las cuales pueden causar molestia, fatiga, lesiones osteomusculares o accidentes de trabajo (postura base del trabajo, sobrecarga y esfuerzos, repetitividad, exigencia de presión manual)

Peligros o Factores de psicolaborales: Situaciones que provocan tensión, cansancio mental, dando lugar a alteraciones en la salud. Aspectos relacionados con el proceso de trabajo y su organización que pueden provocar carga psíquica, fatiga mental, alteración de conducta e incluso alteraciones orgánicas. Aspectos relacionados con la tarea en sí como la carga mental, nivel de atención, complejidad de la tarea, precisión del trabajo. Contenido del trabajo, relación con el medio de trabajo, introducción de cambios en el lugar de trabajo, introducción de nuevas tecnologías.

Dentro de los Peligros: (factores de riesgo) identificados en la empresa, se encuentran algunos que por su peligrosidad ameritan una intervención urgente y deben ser informados a la Gerencia con el fin de destinar los recursos que aseguren una intervención segura (riesgos no aceptables).

Aplicación del Procedimiento: Es necesaria en los siguientes casos:

- Al inicio de la implementación del Sistema Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Durante el desarrollo de proyectos de nuevas instalaciones (en este caso se consideran las etapas de construcción, instalación y operación).
- Cuando se realicen modificaciones y/o cambios en los procesos.
- Cuando se realicen cambios de materias primas y/o insumos.
- Cuando se realicen modificaciones y/o cambios en instalaciones y/o equipos.
- Cuando se definan cambios en la legislación nacional y/o normas aplicables.
- Antes de implementar una acción correctiva y/o preventiva.

Ante cualquier circunstancia cuya falta de actualización pueda provocar un desvío al Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo.

Nota: Cualquier trabajador que considere conveniente la aplicación de este procedimiento la comunica al encargado de su área.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 7 DE 15

CONDICIONES AMBIENTALES

Es responsabilidad de todos los trabajadores cumplir con las normas ambientales en el desarrollo de la aplicación de este procedimiento y cuidar porque en las medidas de intervención existentes y de control propuestas, éstas se mantengan.

CONDICIONES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

Es responsabilidad de todos los trabajadores y Jefes de Área cumplir con las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo en el desarrollo de la aplicación de este procedimiento y cuidar porque en las medidas de intervención existente y de control propuestas se cumplan.

ACTIVIDADES

No	Responsable	Descripción
1	Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo, Jefes de Area	Identificación de los procesos: Para cada área o puesto se identifican las actividades (tareas) que se realizan en ese sitio específico.
2	Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo Personal Operativo	Clasificación y descripción del peligro o factor de riesgo y sus consecuencias: Para cada Subproceso se identifican y clasifican los peligros o factores de riesgo, en Seguridad y Salud Ocupacional y se relacionan sus consecuencias. P. Ej.: Clasificación del peligro: Químico, peligro: contacto con gases, consecuencias: cefalea, fatiga, mareos, náuseas.
3	Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo Personal Operativo	Identificación del tipo de actividad e incidencia del peligro: Para cada peligro se identifica el tipo de actividad así: Rutinaria (R): Evento (peligro) que se da como consecuencia de la ejecución de una actividades rutinaria (del día a día) (P. Ej.: exposición a ruido durante el encendido de compresores). No Rutinaria (NR): Evento (peligro) que puede ocurrir como consecuencia de tareas no rutinarias (P. Ej.: contacto con energía en arranque y parada de plantas).

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 8 DE 15
5	Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo Personal Operativo	<p>Evaluación del Riesgo: La evaluación de los riesgos corresponde al proceso de determinar la posibilidad de que ocurran eventos .específicos y magnitud de sus consecuencias.</p> <p>Nivel de Deficiencia (ND)</p> <p>Tabla 1. Determinación Nivel de Deficiencia</p> <p>Nivel de Exposición (NE)</p> <p>Tabla 2. Determinación Nivel de exposición</p> <p>Nivel de probabilidad (NP): ND * NE</p> <p>Tabla 3. Determinación de Probabilidad</p> <p>Nivel de Consecuencia (NC)</p> <p>Tabla 5. Determinación Nivel de consecuencia</p> <p>Nivel de Riesgo (NR): NP * NC</p> <p>Tabla 6 Determinación del nivel de riesgo e intervención</p>
6	Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo Personal Operativo	<p>Valoración del Riesgo:</p> <p>Decidir cuáles de los riesgos son aceptables o no.</p> <p>Tabla 8. Aceptabilidad del Riesgo.</p> <p>FV S.A debe establecer los criterios de aceptabilidad, a fin de proporcionar una base que brinde consistencia en todas sus valoraciones de riesgos.</p>
7	Presidencia, Jefes, Coordinadores, supervisores	<p>Determinación de medidas de intervención, una vez valorado y clasificado el riesgo, se identifican e implementan las medidas de intervención necesarias para su control en la fuente, medio y la persona, siempre que sea posible.</p>

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.		CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO		EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES		PÁGINA: 9 DE 15
8	Presidencia, Jefes, Coordinadores, supervisores	Divulgación de resultados, el área de SST divulga y garantiza el entendimiento de los resultados de esta evaluación a todo el personal, y garantiza que la información esté disponible y actualizada.	

TABLA 1. DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE DEFICIENCIA

Nivel de deficiencia	Valor de ND	Significado
Muy Alto (MA)	10	Se ha(n) detectado peligro(s) que determina(n) como posible la generación de incidentes o consecuencias muy significativas, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos.
Alto (A)	6	Se ha(n) detectado algún(os) peligro(s) que pueden dar lugar a consecuencias significativa(s), o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja, o ambos.
Medio (M)	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a consecuencias poco significativas o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos.
Bajo (B)	No se Asigna Valor	No se ha detectado consecuencia alguna, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo está controlado. Estos peligros se clasifican directamente en el nivel de riesgo y de intervención cuatro (IV) Véase la Tabla 8.

TABLA 2. DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE EXPOSICIÓN

Nivel de exposición	Valor de NE	Significado
Continua (EC)	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente (EF)	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporádica (EE)	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

TABLA 3. DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD

Niveles de probabilidad		Nivel de exposición (NE)			
		4	3	2	1
Nivel de deficiencia (ND)	10	MA - 40	MA - 30	A - 20	A - 10
	6	MA - 24	A - 18	A - 12	M - 6
	2	M - 8	M - 6	B - 4	B - 2

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 10 DE 15

TABLA 4. SIGNIFICADO DE LOS NIVELES DE PROBABILIDAD

Nivel de probabilidad	Valor de NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

TABLA 5. DETERMINACIÓN DE NIVEL DE CONSECUENCIAS

Nivel de Consecuencias	NC	Significado
		Daños personales
Mortal o Catastrófico (M)	100	Muerte (s)
Muy grave (MG)	60	Lesiones o enfermedades graves irreparables (Incapacidad permanente parcial o invalidez).
Grave (G)	25	Lesiones o enfermedades con incapacidad laboral temporal (ILT).
Leve (L)	10	Lesiones o enfermedades que no requieren incapacidad.

TABLA 6. DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE RIESGOS Y DE INTERVENCION

Nivel de riesgo NR = NP x NC		Nivel de probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de consecuencias (NC)	100	I 4 000-2 400	I 2 000-1 200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2 400-1 440	I 1 200-600	II 480-360	II 200 III 120
	25	I 1 000-600	II 500-250	II 200-150	III 100-50
	10	II 400-240	II 200 III 100	III 80-60	III 40 IV 20

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 11 DE 15

TABLA 7. SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGOS Y DE INTERVENCIÓN

Nivel de riesgo	Valor de NR	Significado
I	4 000 - 600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500 - 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo, suspenda actividades si el nivel de riesgo está por encima o igual de 360.
III	120 - 40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable.

TABLA 8. ACEPTABILIDAD DEL RIESGO

Nivel de Riesgo	Significado
I	No Aceptable
II	No Aceptable o Aceptable con control específico
III	Aceptable
IV	Aceptable

CLASIFICACIÓN DEL RIESGO SUSCEPTIBLE DE GENERAR INCIDENTES DE TRABAJO

Esta valoración permite establecer una clasificación de los factores de riesgo por el grado de peligrosidad. El mayor valor de rango se obtiene como producto de los valores máximos y, el menor valor se obtiene como producto de los valores mínimos. Así la escala se divide en tres zonas equidistantes:

ESCALA PARA VALORACION DE FACTORES DE RIESGO QUE GENERAN ENFERMEDAD PROFESIONAL

PELIGRO O FACTORES DE RIESGO FISICOS:

1. ILUMINACION:

ALTO: Ausencia de luz natural o deficiencia de luz artificial con sombras evidentes y dificultad para leer.

MEDIO: Percepción de algunas obras al ejecutar una actividad (Al escribir).

BAJO: Ausencia de sombras.

2. RUIDO:

ALTO: No escuchar una conversación a tono normal a una distancia entre 40 – 50 centímetros.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 12 DE 15

MEDIO: Escuchar la conversación a una distancia de 2 metros en tono normal.

BAJO: No hay dificultad para escuchar una conversación a tono normal a más de 2 metros.

3. RADIACIONES IONIZANTES:

ALTO: Exposición frecuente (una vez por jornada o turno o más).

MEDIO: Ocasionalmente.

BAJO: Rara vez, casi nunca sucede la exposición.

4. RADIACIONES NO IONIZANTES:

ALTO: Seis o más horas de exposición por jornada o turno.

MEDIO: Entre dos y seis horas por jornada o turno.

BAJO: Menos de dos horas por jornada o turno.

5. TEMPERATURAS EXTREMAS:

ALTO: Percepción subjetiva de calor o frío luego de permanecer 5 minutos en el sitio.

MEDIO: Percepción de algún disconfort con la temperatura luego de permanecer 15 minutos.

BAJO: Sensación de confort térmico.

6. VIBRACIONES:

ALTO: Percibir sensiblemente vibraciones en el puesto de trabajo.

MEDIO: Percibir moderadamente vibraciones en el puesto de trabajo.

BAJO: Existencia de vibraciones que no son percibidas.

PELIGROS O FACTORES DE RIESGO QUIMICO:

1. POLVOS Y HUMOS:

ALTO: Evidencia de material particulado depositado sobre una superficie previamente limpia al cabo de 15 minutos.

MEDIO: Percepción subjetiva de emisión de polvo sin depósito sobre superficies pero si evidencia en luces, ventanas, rayos solares.

BAJO: Presencia de fuentes de emisión de polvos sin la percepción anterior.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 13 DE 15

2. GASES Y VAPORES DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE:

ALTO: Percepción de olor a más de 3 metros del foco emisor.

MEDIO: Percepción de olor entre 1 y 3 metros del foco emisor.

BAJO: Percepción de olor a menos de 1 metro del foco emisor.

3. GASES Y VAPORES NO DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE:

Cuando en el proceso que se valora exista un contaminante no detectable organolépticamente se considera en grado medio en atención a sus posibles consecuencias.

4. LIQUIDOS:

ALTO: Manipulación permanente de productos químicos líquidos (varias veces en la jornada o turno).

MEDIO: Una vez por jornada o turno.

BAJO: Rara vez u ocasionalmente se manipulan líquidos.

PELIGROS O FACTORES DE RIESGO BIOLÓGICOS:

1. VIRUS:

ALTO: Zona endémica de fiebre amarilla, dengue o hepatitis con casos positivos entre los trabajadores en el último año. Manipulación de material contaminado y/o paciente o exposición a virus altamente patógenos.

MEDIO: Igual al anterior sin casos en el último año.

BAJO: Exposición a virus no patógenos sin casos de trabajadores.

2. BACTERIAS:

ALTO: Consumo o abastecimiento de agua sin tratamiento físico-químico. Manipulación de material contaminado y/o pacientes con casos de trabajadores en el último año.

MEDIO: Tratamiento físico- químico del agua sin pruebas en el último semestre. Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores en el último año.

BAJO: Tratamiento físico-químico del agua con análisis bacteriológico periódico. Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores anteriormente

3. HONGOS:

ALTO: Ambiente húmedo y/o manipulación de muestras o material contaminado y/o pacientes con antecedentes de micosis en trabajadores

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 14 DE 15

MEDIO: Igual al anterior, sin antecedentes de micosis en el último año en los trabajadores.

BAJO: Ambiente seco y manipulación de muestras o material contaminado sin caos previos de micosis en los trabajadores.

PELIGROS O FACTORES DE RIESGO ERGONOMICOS:

1. SOBRECARGA Y ESFUERZOS:

ALTO: Manejo de cargas mayores de 25 kilogramos y/o consumo necesario de más de 901 Kcal. /jornada.

MEDIO: Manejo de cargas entre 15 y 25 kilogramos y/o consumo necesario entre 601 y 900 Kcal. /jornada.

BAJO: Manejo de cargas menores de 15 kilogramos y/o consumo necesario de menos de 600 Kcal. /jornada.

2. POSTURA HABITUAL:

ALTO: De pie con una inclinación superior a los 15 grados.

MEDIO: Siempre sentado (toda la jornada o turno) o de pie con inclinación menor de 15 grados.

BAJO: De pie o sentado indistintamente.

3. DISEÑO DEL PUESTO DE TRABAJO

ALTO: Puesto de trabajo que obliga al trabajador a permanecer siempre de pie

MEDIO: Puesto de trabajo sentado, alternando con la posición de pie pero con mal diseño del asiento.

BAJO: Sentado y buen diseño del asiento.

PELIGRO O FACTORES DE RIESGO PSICOLABORALES:

1. MONOTONIA:

ALTO: Ocho horas de trabajo repetitivo y sólo en cadena.

MEDIO: Ocho horas de trabajo repetitivo y en grupo.

BAJO: Con poco trabajo repetitivo.

2.SOBRETIEMPO:

ALTO: Más de doce horas por semana y durante cuatro semanas o más.

MEDIO: De cuatro a doce horas por semana y durante cuatro semanas o más.

BAJO: Menos de cuatro horas semanales.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES	PÁGINA: 15 DE 15

3. CARGA DE TRABAJO:

ALTO: Más del 120% del trabajo habitual. Trabajo contra reloj. Toma de decisión bajo responsabilidad individual. Turno de relevo 3X8.

MEDIO: Del 120% al 100% del trabajo habitual. Turno de relevo 2X8.

BAJO: Menos del 100% del trabajo habitual. Jornada partida con horario flexible. Toma de decisión bajo responsabilidad grupal.

4. ATENCIÓN AL PÚBLICO:

ALTO: Mas de un conflicto en media hora de observación del evaluador.

MEDIO: Máximo un conflicto en media hora de observación del evaluador.

BAJO: Ausencia de conflictos en media hora de observación del evaluador.

7. MANTENIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN

Como requisitos para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos se llevará a cabo regularmente y como mínimo una vez al año la revisión y actualización, así mismo la coordinación de SST deberá considerar inclusiones o modificaciones al presentarse los siguientes tipos de aspectos:

La necesidad de determinar si los controles para el riesgo existente son eficaces y suficientes

La necesidad de responder a nuevos peligros

La necesidad de responder a cambios que la propia organización ha llevado a cabo.

La necesidad de responder a retroalimentación de las actividades de seguimiento, investigación de accidentes, situaciones de emergencia o los resultados de las pruebas de los procedimientos de emergencia.

Cambios en la legislación

Factores externos

Avances en las tecnologías de control

La diversidad cambiante en la fuerza de trabajo.

8. CONTROL DE DOCUMENTOS

Original: Coordinador Seguridad y Salud en el Trabajo

9. CONTROL DE REGISTROS

Evidenciado con el Listado Maestro de Registros.

10. HISTORIAL DE EDICIONES

Edición 01, Noviembre 28 de 2013

Anexo P. Procedimiento para el seguimiento a condiciones de salud de trabajadores por enfermedades infectocontagiosas

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	CODIGO: PR-SST-04
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 02
	SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD DE TRABAJADORES POR ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA	PAGINA: 1 DE 4

1. OBJETIVO

Realizar el seguimiento a las condiciones de salud de los trabajadores de Frigorífico Vijagual S.A. por incapacidades temporales con diagnósticos relacionados a enfermedades infectocontagiosas, heridas y afecciones en la piel sufridas por los trabajadores, con el fin de evitar casos repetitivos, transmisión a compañeros o contaminación de sus heridas mitigando el riesgo de afectación en salud pública por contacto con producto.

2. ALCANCE

Aplica para los cargos operativos y administrativos de la empresa que deben realizar funciones dentro de la planta de procesos del Frigorífico Vijagual.

3. DEFINICIONES

- ✚ **ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA** puede ser la manifestación clínica consecuente a una infección provocada por un microorganismo —como bacterias, hongos, virus, y a veces, protozoos, etc.— o por priones. En el caso de agentes biológicos patógenos de tamaño macroscópico, como los gusanos, no se habla de infección sino de infestación.
- ✚ **ENFERMEDADES INFECCIOSAS TRANSMISIBLES (O CONTAGIOSAS)** se pueden propagar directamente desde el individuo infectado, a través de secreciones, la piel o membranas mucosas o, indirectamente, cuando la persona infectada contamina el aire por medio de su respiración, un objeto inanimado o un alimento.
- ✚ **ENFERMEDADES INFECCIOSAS NO TRANSMISIBLES** el microorganismo no se contagia de un individuo a otro, sino que requiere unas circunstancias especiales, sean medioambientales, accidentales, etc., para su transmisión. En estos casos, las personas infectadas no transmiten la enfermedad. Estos incluyen la necesidad para las especies de vectores intermediarios (como el mosquito que causa la malaria) o transferencia de fluidos corporales (tales como las transfusiones, el uso compartido de jeringas o el contacto sexual).
- ✚ **INCAPACIDAD TEMPORAL** : Incapacidad baja para laborar, es la situación de un trabajador cuando por causa de una enfermedad común o profesional, o por un accidente está temporalmente incapacitado para trabajar por indicación médica.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	CODIGO: PR-SST-04
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 02
	SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD DE TRABAJADORES POR ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA	PAGINA: 2 DE 4

- ✚ **INFECCIONES BACTERIANAS:** Brucelosis, Carbunco, Cólera, Difteria, Streptococcus pyogenes, Erisipela, Fiebre Q, Fiebre Tifoidea, Legionelosis, Neumonía, Tuberculosis, Tétanos.
- ✚ **INFECCIONES VIRICAS:** Dengue, Fiebre Amarilla, Fiebre Hemorrágica de Ébola, Gripe, Hepatitis A, B, C, Herpes, Mononucleosis, Parotiditis, Poliomiелitis, Peste Porcina, Rabia, Resfriado Común, Rubéola, Sarampión, Varicela, Viruela.
- ✚ **HERIDA:** Lesión que se produce en el cuerpo. Puede ser producida por múltiples razones, aunque generalmente es debido a golpes o desgarros en la piel por el uso de elementos corto punzantes.
- ✚ **AFECCIONES CUTANEAS:** Es una enfermedad de la piel. También las enfermedades de los anexos cutáneos (el pelo, las uñas, el sebo y el sudor) son consideradas enfermedades cutáneas, ya que estas estructuras (calificadas también como órganos anexos) son de procedencia epidérmica, aunque a veces yacen profundamente en la dermis.

4. RESPONSABLES

Trabajador

Jefe Inmediato

Auxiliar Nomina

Coordinador de Seguridad y Salud en el Trabajo

Jefe de Calidad

5. DOCUMENTOS REFERENCIADOS

Incapacidades Médicas Registradas en el Sistema de Nómina

6. DOCUMENTOS GENERADOS

Formato Seguimiento de Condiciones de salud por enfermedades infectocontagiosas. **FO-SST-04**

7. PROCEDIMIENTO

En caso de presentarse enfermedad infectocontagiosa, heridas o afecciones en piel por las siguientes dos razones se debe:

7.1.1 Reporte de Accidente de trabajo

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	CODIGO: PR-SST-04
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 02
	SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD DE TRABAJADORES POR ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA	PAGINA: 3 DE 4

En caso de lesión ocasionada por elementos cortante o punzante, o por golpes se procederá a realizar la radicación del reporte de accidente ante ARL POSITIVA según procedimiento PR-SST-02 Notificación de Accidentes

7.1.2 Enfermedad General

En caso de presentarse enfermedad general, el trabajador debe informar a su jefe inmediato acerca de la razón por la cual no se presentara a trabajar, debiendo buscar atención médica en su respectiva EPS, realizar plan de tratamiento y cumplimiento de recomendaciones e incapacidad que diera el médico tratante.

7.2 Entrega y Registro de Incapacidad

Las incapacidades temporales por enfermedades generales y/o por accidente de trabajo serán entregadas por parte del trabajador a la auxiliar de nómina, quien se encarga de realizar el ingreso al sistema de nómina donde se registra el diagnóstico y los días de incapacidad.

7.3 Seguimiento

La Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo realiza el registro en el **FO-SST- 04**

La Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo, en entrevista con el trabajador y bajo la versión de El establece el cumplimiento del tratamiento enviado por el médico, manifestando al trabajador que su condición de salud en determinado momento puede convertirse en un factor de Riesgo Biológico para los demás trabajadores y/o el producto y se registran las observaciones y/o comentarios del seguimiento en el **FO-SST- 04**; al trabajador se le hace entrega de las Acciones de Control de Enfermedades Infectocontagiosas.

La Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo, notifica al Jefe de Calidad la relación de los trabajadores registrados en el **FO-SST-04**; para que se lleve a cabo seguimiento estricto de cumplimiento de las Buenas Practicas de Manufactura y las medidas preventivas a tomar. En caso de herida y presencia de puntos de sutura, cubrirlos y utilizar guante de látex, este control se llevara a cabo por los auxiliares de calidad encargados de revisar BPM diarias.

La Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo trimestralmente evaluara los casos presentados y de darse trabajadores con diagnósticos de enfermedades infectocontagiosas reincidentes en este período se remitirán al Laboratorio Clínico para la realización de exámenes pertinentes acordados con el Jefe de Calidad de la Planta. Para los casos de

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A	CODIGO: PR-SST-04
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 02
	SEGUIMIENTO A CONDICIONES DE SALUD DE TRABAJADORES POR ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA	PAGINA: 4 DE 4

accidente de trabajo se realizaran talleres de lecciones aprendidas y prácticas de autocuidado en el puesto de trabajo.

8. CONTROL DE DOCUMENTOS

Original: Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo

Copia 1: Jefe Calidad

9. CONTROL DE REGISTROS

10. HISTORIAL DE EDICIONES

Edición 01. Noviembre 30 de 2013

Edición 02. Junio 27 de 2014

Anexo Q. Procedimiento para el seguimiento y actualización de requisitos legales

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES	PÁGINA: 1 DE 3

1. PROPOSITO

Establecer la metodología para identificar, tener acceso, registrar, comunicar y mantener actualizado los requisitos legales aplicables al Frigorífico Vijagual S.A en materia de Seguridad y Salud en el trabajo.

2. ALCANCE

Aplica a todos los procesos de la organización. Contempla desde la identificación de los requisitos legales en materia de seguridad e higiene industrial, Medicina Preventiva y del trabajo hasta su registro, comunicación, implementación y evaluación.

3. RESPONSABLES

- **Presidencia:** Proporcionar los recursos necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables a las diferentes actividades del Frigorífico Vijagual S.A
- **Responsable del Sistema de Gestión en seguridad y salud en el trabajo:** Garantizar la identificación, registro, divulgación, actualización y seguimiento de los requisitos legales, al igual que realizar la evaluación de su cumplimiento.
- **Coordinación de Seguridad y Salud en el trabajo:** Evaluar y garantizar el cumplimiento de los requisitos legales referentes a seguridad y salud en el trabajo aplicables a la organización.

4. DEFINICIONES

Ley: Norma jurídica dictada por el poder legislativo, en general, previo debate de los alcances y el texto que impulsa la misma y que deberá observar un cumplimiento obligatorio.

Decreto: Disposición promulgada por el poder ejecutivo sin ser sometido al órgano legislativo competente.

Resolución: Decreto, decisión o fallo de una autoridad gubernamental o judicial

Legislación de seguridad y salud en el trabajo: Compendio de leyes, decretos, resoluciones y normas en seguridad y salud para los trabajadores de un país o estado.

Seguridad y Salud en el trabajo: Condiciones y factores que afectan o pueden afectar la salud y la seguridad de los trabajadores u personal relacionado con la empresa (Contratistas, OPS, Visitantes).

1. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES	PÁGINA: 2 DE 3

La coordinadora del área de seguridad y salud en el trabajo realizará mensualmente una revisión que permite identificar y actualizar los requisitos de seguridad y salud en el trabajo, cambios, inclusiones o modificaciones aplicables al Frigorífico Vijagual S.A.

1.1.1 Requisitos de Seguridad y Salud en el trabajo

Par la identificación de la legislación aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo, se podrán utilizar las siguientes fuentes de información.

- ARL POSITIVA (www.positivaenlinea.gov.co)
- Ministerio del Trabajo (www.mintrabajo.gov.co)
- Ministerio de Salud y protección social (www.minsalud.gov.co)

1.2 REGISTRO, COMUNICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS

Una vez se identifican los requisitos legales aplicables, estos deberán ser consignados dentro de la matriz de requisitos legales de seguridad y salud en el trabajo, teniendo en cuenta el área a la cual aplica, temática de la normativa, que norma es, artículos aplicables y descripción de la norma.

AREA	TEMA GENERAL	NORMATIVIDAD	ARTÍCULOS	REQUERIMIENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CARGO RESPONSABLE
Seguridad y salud en el trabajo o Seguridad Industrial	Tema específico	Norma o Decreto	Artículos Aplicables	Descripción del artículo aplicable				Como se cumple dicha normativa	Quien debe llevarla a cabo

La Coordinadora del área de seguridad y salud en el trabajo será el encargado de comunicar los requisitos normativos al responsable del sistema de gestión en SST y a presidencia para destinar los recursos necesarios e implementar acciones necesarias para su cumplimiento. Esta matriz se debe encontrar actualizada y disponible para la consulta de cualquier trabajador, directivo o personal relacionado del Frigorífico Vijagual S.A.

1.3 SEGUIMIENTO

Se revisa las fuentes de información periódicamente para verificar las modificaciones de la legislación registradas en la matriz legal y demás leyes, decretos, resoluciones y circulares expedidas en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Se examina la oportunidad de realizar el seguimiento y registro de las actividades o planes de acción de acuerdo al registro de seguimiento a los compromisos legales **FO-SST-007: Seguimiento y Actualización a la normativa legal**

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES	PÁGINA: 3 DE 3

4.1 EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO

Se evaluara el cumplimiento de los requisitos legales, por medio de la auditoria interna basada en la NTC OHSAS 18001: 2007, según indica el **FO-SST-28: Listado de Verificación Auditoria Interna OHSAS 18001:2007**

Los resultados de dicha evaluación quedaran registrados en los informes de auditoría y en la casilla de “Evaluación de Cumplimiento” en donde se describe la evidencia con la que se da cumplimiento a la norma junto con la fecha de la revisión.

5. DOCUMENTOS Y REGISTROS RELACIONADOS

FO-SST-06: Matriz Normativa legal

PR-SST-06: Auditoria Interna Basada en la NTC OHSAS 18001:2007

FO-SST-007: Seguimiento y Actualización a la normativa legal

FO-SST-28: Listado de Verificación Auditoria Interna OHSAS 18001:2007

6. CONTROL DE DOCUMENTOS

Evidenciado en el listado maestro de documentos **FO-SST-31: LISTADO MAESTRO DE DOCUMENTOS SGSST**

7. HISTORIA DE EDICIONES

Edición 01: 25 de Septiembre del 2014

8. BIBLIOGRAFIA

Instituto Colombiano de Normas técnicas y certificación. Norma técnica Colombiana NTC OHSAS 18001. Sistema de Gestión en seguridad y salud ocupacional. Requisitos Edición 2007, Bogotá ICONTEC.

Anexo R. Procedimiento para Auditoria interna OHSAS 18001:2007

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-03
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 1 DE 6

1. OBJETIVO

El Objeto de este procedimiento consiste en establecer un método para planificar y llevar a cabo las auditorias interna del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo del Frigorifico Vijagual S.A y determinar su sistema conforme con las disposiciones planificadas, la norma de referencia y el sistema determinado, además de verificar su implementación, eficacia, continuidad e informar a la alta dirección.

2. ALCANCE

El alcance de la auditoria interna son todas las actividades del proceso que aplica el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

3. DEFINICIONES

- **AUDITORIA:** Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia de la auditoria y evaluarla objetivamente para determinar la medida en que se cumplen los criterios de la auditoria.
- **HALLAZGOS DE LA AUDITORIA:** Resultados de la evaluación de la evidencia reunida contra los criterios.
- **CRITERIOS DE AUDITORIA:** Conjunto de políticas, procedimientos o requisitos usados como referencia.
- **CLIENTE DE LA AUDITORIA:** Organización o persona que solicita una auditoria.
- **AUDITADO:** Organización o persona que es auditada.
- **AUDITOR:** Persona con la competencia para llevar a cabo una auditoria.
- **OBSERVACIÓN:** Una declaración hecha durante la auditoria del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo y es sustentada mediante evidencia objetiva.
- **PROGRAMA DE AUDITORIA:** Conjunto de una o más auditorias planificadas para un periodo de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.
- **PLAN DE AUDITORIA:** Descripción de actividades en el sitio, junto con los objetivos, alcance, criterios y auditados.
- **NO CONFORMIDAD:** El incumplimiento de un requisito especificado, puede ser desviación o ausencia de una o varias características relativas a la calidad.

4. DOCUMENTOS GENERADOS

- PR-SST-08 Programa Auditoria Interna OHSAS 18001:2007
- FO-SST-28 Lista de Verificación Auditoria Interna OHSAS 18001:2007
- FO-SST-29 Plan de Auditoria Interna OHSAS 18001:2007
- Informe de Auditoria (Formato Libre)

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 2 DE 6

5. RESPONSABLES

Coordinador seguridad y salud en el trabajo: Sera el responsable de elaborar este procedimiento, establecer el cronograma de auditorías.

Presidencia: Responsable de revisar y aprobar el procedimiento, incluyendo la asignación del auditor líder.

Auditor líder:

- Asistir a la elección del equipo de auditores internos
- Preparar el plan anual y el programa de cada auditoria interna.
- Representar el equipo frente a la gerencia de la organización
- Coordinar la actuación del equipo auditor
- Tomar decisiones finales sobre la auditoria y sus hallazgos
- Presentar el informe de auditoria

6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

6.1 los auditores

- Clarificar a los auditores el motivo y circunstancias de la auditoria
- Anotar todas las observaciones relevantes (evidencias objetivas) recogidas en el área auditoria y conservar copias de los documentos que las respalden.
- Ser objetivo y justo en sus apreciaciones
- Colaborar con el auditor líder en todo lo necesario para asegurar el éxito de la auditoria.

Consecuentemente, los auditores deben reunir conocimientos técnicos suficientes sobre el área a auditar, y es preferible que tenga conocimientos específicos sobre las normas de seguridad industrial OHSAS 18001 aplicables y también sobre auditorias. Esta tarea la puede desarrollar Cualquier empresa para realizar este tipo de procesos o cualquier persona que tenga personal a su cargo y que previamente haya sido instruida en auditorias del sistema de gestión OHSAS 18001: 2007

6.2 El auditado

Las auditorias se organizan por procesos, auditando cada proceso con todo el procedimiento que sea aplicable. En cualquier caso, en el periodo establecido han de ser auditadas todas las actividades relativas con la seguridad y salud en el trabajo.

6.3 Periodicidad de las Auditorias

La periodicidad de las auditorías internas de SGSST será mínimo anual, máximo semestral.

Planificación de la auditoria

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 3 DE 6

Al inicio de cada año, el responsable del SGSST efectúa la planificación de las auditorías internas del sistema de gestión que afectan a:

- Los distintos departamentos de la empresa
- Las distintas actividades/ funciones realizadas

El “Plan anual de auditorías” *FO-SST-29 Plan de Auditoria Interna OHSAS 18001:2007*, es realizado por el coordinador de seguridad y salud en el trabajo, el cual lo presenta a la gerencia para su aprobación.

Una vez aprobado, el plan es difundido por el coordinador a los distintos departamentos objeto de la auditoria para que estén informados de la próxima realización de dichas auditorias.

En dicho plan figura el calendario propuesto de las auditorias por departamentos. A medida que estas se vayan realizando se indicara en dicha hoja, y también figuraran las desviaciones que se hayan producido.

Además de las auditorías internas en el programa anual, el responsable podrá proponer a la gerencia la realización de auditorías extraordinarias en las siguientes circunstancias:

- Si se han introducido modificaciones significativas en el SGSST
- Si se sospecha o se tiene la certeza de que el nivel de seguridad ha disminuido

6.4 Preparación de la auditoria

El equipo auditor, con la colaboración del Coordinador de seguridad y salud en el trabajo, realizara distintas actividades con el objeto de preparar la auditoria.

En primer lugar se procede a la recopilación y análisis de la información disponible sobre:

- Documentación del sistema de gestión de seguridad y salud laboral que ha sido distribuida.
- Registros de no conformidades
- Resultados Obtenidos en informes de anteriores auditorias.
- Registro de acciones correctivas si las hubiera
- Documentación sobre posibles problemas puntuales de prevención de riesgos detectados desde la última auditoria o cualquier otra documentación que pueda ser de utilidad.

Posteriormente se realiza la preparación del programa de auditoria, según el formato establecido *FO-SST-28 Listado de verificación Auditoria Interna OHSAS 18001:2007*, estableciendo los aspectos que se consideren más importantes a comprobar durante la auditoria.

Se habrán de especificar, los siguientes apartados:

- Fecha de Auditoria
- Equipo auditor

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 4 DE 6

- Desglose detallado y cronológico de las actividades a realizar establecidos por la NTC OHSAS 18001:2007

Los requisitos que se deben cumplir del sistema de gestión a implantar, de entre los que se extraen aquellos que se van a auditar, son los que se detallan a continuación:

Requisitos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

4.1 Requisitos Generales

4.2 Política de SST

4.3 Planificación

4.3.1 Planificación de identificación de peligros, evaluación de riesgos y control de riesgos

4.3.2 Requisitos legales y otros requisitos

4.3.4 Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo

4.4 Implementación

4.4.1 Recursos, Funciones, responsabilidad, rendición de cuentas y autoridad

4.4.2 Formación, Toma de conciencia y competencia

4.4.3 Comunicación, Formación y toma de conciencia

4.4.4 Documentación

4.4.5 Control de Documentos

4.4.6 Control Operacional

4.4.7 Preparación y respuesta ante emergencia

4.5 Verificación

4.5.1 Medición y seguimiento del desempeño

4.5.2 Evaluación del cumplimiento Legal

4.5.3 Investigación de incidentes, no conformidades y acciones correctivas y preventivas

4.5.4 Control de registros

4.5.5 Auditoria interna

4.6 Revisión por la dirección

En el formato establecido también se debe incluir, por parte del auditor jefe, en colaboración con el resto del equipo y con los responsables, el objeto y alcance de la auditoria, personas que deban entrevistarse, normas y otros.

Finalmente se acuerda la fecha definitiva de la auditoria (día, Hora y duración) y se informa al equipo auditor. La notificación de la celebración de la auditoria deberá hacerse con la suficiente antelación a la fecha programada.

1.1 Realización de la Auditoria

La auditoría interna se llevara a cabo en las fechas previstas de acuerdo al plan anual, o en las fechas acordadas si se trata de una auditoria de carácter extraordinario, que deberá ser aprobada por gerencia.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 5 DE 6

El equipo auditor documentara en sus anotaciones personales la identificación de los puntos comprobados, con el fin de facilitar el estudio posterior de conclusiones.

Se registraran todas las evidencias posibles derivadas de las entrevistas, examen de documentos, observaciones de las actividades desarrolladas y situaciones en las áreas implicadas.

Se procurará que las desviaciones detectadas se investiguen a profundidad durante la auditoria, junto con el responsable de cada proceso, para tratar de averiguar las causas que producen la desviación y los efectos o incidencias sobre el personal afectado. Durante la auditoria se hará una comprobación y seguimiento de la implantación y efectividad de las acciones de mejora pendientes de anteriores auditorias y reuniones de prevención de riesgos laborales.

1.2 Reunión Final

Una vez finalizada la auditoria se tendrá lugar a una reunión en la que además del equipo auditor asistirán los responsables de las áreas auditadas y la coordinación de SST.

El Objeto de esta reunión es presentar las desviaciones o no conformidades observadas en la auditoria.

Para ellos, el equipo auditor expondrá el desarrollo e incidencias de la auditoria haciendo una breve descripción de las desviaciones detectadas y de las conclusiones alcanzadas.

6.5 Informe Final

Concluida la auditoria, el equipo auditor elaborará lo antes posible y como máximo en un plazo de 15 días a partir de la fecha de su realización el “Informe de auditoría”, que contendrá entre otros, los siguientes apartados.

- Fecha de auditoria
- Equipo Auditor
- Observadores
- Puntos comprobados
- Desviaciones detectadas u No conformidades, indicando con un número correlativo dicha desviación, el punto de la norma a la que hace referencia y describiéndola en forma precisa.
- Firma de los auditores

El auditor líder se reunirá con la coordinación de seguridad y salud en el trabajo para aceptar el informe de la auditoria mediante las firmas oportunas en el informe de la auditoria. El Coordinador de seguridad y salud en el trabajo archivará los informes de la auditoria para hacer un seguimiento de la evolución de las desviaciones detectadas.

6.9 Tratamiento a las No conformidades

Por cada no conformidad detectada al momento de realizar la auditoria, se procederá a analizar las causas originarias que ocasionaron la no conformidad.

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-05
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001:2007	PÁGINA: 6 DE 6

El equipo auditor comprobará que las no conformidades se tratan adecuadamente, en el plazo de tiempo previsto, y que son efectivas. En caso contrario, se propondrán nuevas acciones.

La auditoría se considera cerrada una vez tratadas las no conformidades y comprobada su efectividad. La información que refleje el informe de la auditoría sirve como datos de entrada para la revisión del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

7. CONTROL DE DOCUMENTOS

Original: Coordinador Seguridad y Salud en el Trabajo

8. CONTROL DE REGISTROS

Evidenciado con el Listado Maestro del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo

9. HISTORIAL DE EDICIONES

Edición 01, Noviembre 15 del 2014

Anexo S. Procedimiento para la Competencia, Formación y toma de conciencia

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-06
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA	PÁGINA: 1 DE 3

1. OBJETIVO

Identificar y planear las necesidades de formación, entrenamiento y toma de conciencia para el personal del Frigorífico Vijagual S.A con la finalidad de adquirir competencia en materia de seguridad y salud en el trabajo, temas calidad en el manejo de productos y medio ambiente.

2. ALCANCE

Aplica a todas las áreas y procesos del Frigorífico Vijagual S.A

3. DEFINICIONES

Competencia: Aplicación de conocimientos, habilidades y comportamiento en el desempeño.

Formación: Conocimientos no formales adquiridos por los siguientes medios: diplomados, certificación por competencias, seminarios, entrenamientos y capacitaciones específicas dadas en centros de formación o directamente por la empresa. La formación corresponde también a conocimientos particulares en áreas o temas específicos dados como parte de la educación de un individuo.

Capacitación: Transmisión de conocimientos en materia de Seguridad y salud en el trabajo, que beneficie a los trabajadores del Frigorífico Vijagual S.A, buscando con ello una mejora en el desempeño de cada uno.

Evaluación: Valoración de los conocimientos adquiridos por los trabajadores en las capacitaciones realizadas.

Toma de conciencia: Hecho de darse cuenta de algo tras reflexionar sobre ello.

4. Planeación del programa de formación y entrenamiento

Anualmente la coordinación de seguridad y salud en el trabajo planea un cronograma de capacitaciones y/o formación, tomando como fuentes de información:

- Factores de riesgos frente a los que se encuentran expuestos los trabajadores de las diferentes áreas del Frigorífico Vijagual S.A
- Accidentes de trabajo presentados en las diferentes áreas
- Seguimiento a las condiciones de salud, con énfasis en enfermedades infectocontagiosas **FO-SST-04 Seguimiento a la condiciones de salud.**
- Acciones Correctivas y Preventivas derivadas de la investigación de accidentes
- Resultados de Auditorías Internas

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-06
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	COMPETENCIA, FORMACION Y TOMA DE CONCIENCIA	PÁGINA: 2 DE 3

- Necesidades detectadas por el mismo trabajador
- Inspecciones realizadas
- Aparición de nuevas enfermedades labores
- Aspectos e impactos ambientales.
- Sistema de Gestión de calidad

De acuerdo a esta información se alimenta la Matriz de Formación **FO-SST-09 Matriz de Formación**. Dicha matriz de formación por las diferentes áreas de la empresa facilita el establecimiento de temáticas a trabajar por periodos en la modalidad de capacitación, formación o entrenamiento.

El seguimiento a la ejecución de la Matriz de Formación se verá evidenciado en el cumplimiento del cronograma de capacitaciones y/o formación, establecido al inicio del año.

Para la realización de dichas capacitaciones se contara con el apoyo de la ARL POSITIVA, las distintas EPS manejadas por la empresa, Fondo de Pensiones, Cajas de compensación y los distintos proveedores del frigorífico Vijagual S.A.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Divulgar y promocionar el cronograma de capacitaciones a cada uno de los jefes de área, con el fin de contar con el compromiso y apoyo para realizar estas capacitaciones.
- Sensibilizar a los trabajadores sobre la importancia de asistir y participar en este tipo de actividades desarrolladas por la empresa.
- Realizar promoción y divulgaciones de las capacitaciones a realizar por medio de los diferentes medios de información con los que cuenta el frigorífico Vijagual S.A
- Las memorias y/o presentaciones de las capacitaciones serán almacenadas, con su respectivo listado de asistencia, evaluación del capacitador, planeación curricular, evaluaciones y/o registros de la capacitación.

TOMA DE CONCIENCIA

“Hecho de darse cuenta de algo tras reflexionar sobre ello”.

En materia de Seguridad y Salud en el trabajo: Se tienen consecuencias derivadas de los accidentes presentados durante el mes, procedimientos de trabajo inadecuados que ponen en peligro la salud e integridad de los trabajadores, funciones y responsabilidades de cada uno dentro de los procesos que desarrollan, importancia de la divulgación de la política de seguridad y salud en el trabajo, uso de elementos de protección personal, prevención del alcoholismo y consumo de sustancias psicoactivas, preparación y respuesta ante emergencias, beneficios de

	FRIGORIFICO VIJAGUAL S.A.	CODIGO: PR-SST-06
	PROCEDIMIENTO	EDICION: 01
	COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA	PÁGINA: 3 DE 3

una buena gestión en seguridad y salud en el trabajo .

Frigorífico Vijagual S.A realizara por medio de capacitaciones, charlas, conversatorios, campañas y publicaciones en cartelera la toma de conciencia de los trabajadores.

AYUDAS EDUCATIVAS

Para el desarrollo de las capacitaciones se podrán utilizar medios audiovisuales según sea el caso, para hacer llegar mejor la temática a divulgar, mostrando hechos, resultados, imágenes que permitan al trabajador ver la importancia del tema y objetiven las ideas expresadas. Dichas ayudan pueden ser:

- **Computador Portátil:** De acuerdo al contenido de la temática, se pueden mostrar resultados, diapositivas, esquemas, dibujos.
- **Tablero:** Hacer el uso del tablero cuando se requiera explicar alguna temática de manera didáctica.
- **Videos:** Una manera de despertar la motivación en el trabajador, al combinarse con la charla, el trabajador interioriza más lo expresado y tarda en olvidar lo aprendido, garantizando de manera eficaz la información que se quiera transmitir.
- **Memorias, Plegables, Cartillas, Folletos:** En cada una de las capacitaciones se entregaran memorias, ya sean folletos, carteles o plegables de manera que estos sirvan de retroalimentación

5. RESPONSABILIDADES

- **Gerencia:** Facilita los recursos necesarios para llevar a cabo el programa de formación y entrenamiento planeado.
- **Coordinadora Seguridad y salud en el trabajo (SST):** Responsabilidad de programar anualmente la matriz de formación y de ejecutar el cronograma de capacitaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- **Trabajadores:** Todo trabajador debe cuidar de su propia seguridad y velar por la de sus compañeros, de respetar y hacer cumplir las normas establecidas por el Frigorífico Vijagual S.A.
- **COPASST:** Este comité tiene la función de sugerir temas de formación y entrenamiento para el personal en materia de seguridad y salud en el trabajo.

6. REGISTROS Y DOCUMENTOS

- **FO-SST-09. Matriz de Formación**
- **FO-SST-10. Cronograma de Capacitaciones**