

# PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

## Comunidad Nacional de Conocimiento en:

# PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES



El cuidado de sí  
suma a tu vida

# SESIÓN 4: CONTACTOS CON AGENTES QUÍMICOS Y/O BIOLÓGICOS


## Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

## Perfil Profesional:

Nutricionista Dietista de la UN  
Magister en Alimentación y Nutrición de PUJ

 mireya.delgadillosanchez@gmail.com

 +57-3118121655



# Ruta del conocimiento



# Evaluémonos

---



“Hacer que nuestros hoteles y restaurantes, sean sanos, agradables y seguros, es nuestra responsabilidad”

Autor: Mireya Delgadillo S





## Objetivo General

Tomar consciencia de que procurar y mantener la seguridad de los empleados debe ser una de las principales prioridades de los hoteles y restaurantes, toda vez que de ellos depende dar una buena imagen y brindar el mejor servicio a los huéspedes y comensales.



# Objetivos específicos



Identificar los tipos de riesgos en cada area



Diferenciar entre riesgo biológico y riesgo químico

Cómo



Definir Planes de acción



Que hacer, frente a estas situaciones.

## Para tener en cuenta

Los riesgos y accidentes pueden ocurrir en cualquier lugar y a cualquier hora, sobre todo, en sectores como los hoteles y restaurantes que se encuentran en permanente movimiento. Sin importar que llegue la noche, debemos estar pendientes de las necesidades que puedan tener los visitantes, por lo tanto, la frecuencia y la gravedad de los riesgos se multiplica.



## IDENTIFIQUEMOS LOS PELIGROS QUÍMICOS.

En los restaurantes y hoteles se utilizan productos químicos como :

- **Detergentes**
- **Desinfectantes**
- **Productos de limpieza.**



- Estos productos pueden ser irritantes para la piel y los ojos, y su inhalación puede causar problemas respiratorios.



## Como prevenir:



Es fundamental utilizar equipo de protección personal, como guantes y gafas de seguridad, y seguir las instrucciones de uso de los productos químicos para minimizar los riesgos.

ANDRÉS TOVAR ALCALDE

# RESOLUCIÓN 0773 DE 2021 Mintrabajo

Conoce las acciones a desarrollar por los empleadores para la aplicación del sistema de clasificación y etiquetado de productos químicos en los lugares del trabajo.



Consulta la resolución en [www.madrid-cundinamarca.gov.co](http://www.madrid-cundinamarca.gov.co)

Consultar la resolución 0773 del Mintrabajo, que define las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del SGA de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones de seguridad química.

## MUY IMPORTANTE:

<b>Utilización de Equipos de Protección Individual</b>
Comprensión de la necesidad de utilización
Conocimiento de su correcto uso
Asignación individual de equipos a cada trabajador
Responsabilidad del usuario
Incorporación en la normativa de trabajo
Disciplina en su utilización
Disponibilidad en todo momento para su uso



## **TAMBIÉN TENER EN CUENTA:**

**Por buenas prácticas de manufactura, los procedimientos CIPP son fundamentales y estos involucran sustancias químicas preligrosas, corrosivas y tóxicas.**

<https://sin-goteras.com/articulos/las-10-normas-para-la-limpieza-de-tanques/>

**Por esto es fundamental tener procedimientos de Seguridad para las actividades de desinfección y limpieza.**

**Y muy importante tener en cuenta las 10 normas para la limpieza de tanques.**



**“ La OMS reconoce que en el agua puede haber infinidad de microorganismos, los cuales podrían causarle daño al cuerpo humano teniendo en cuenta esto se decide desde la oms que el agua contenga una medida específica de cloro que impida el crecimiento microbiano y bacteriano y así garantizar la salud de seres humanos.”**

## ➤ PELIGRO CRÍTICO EN RESTAURANTES y HOTELES

### Uso del gas metano

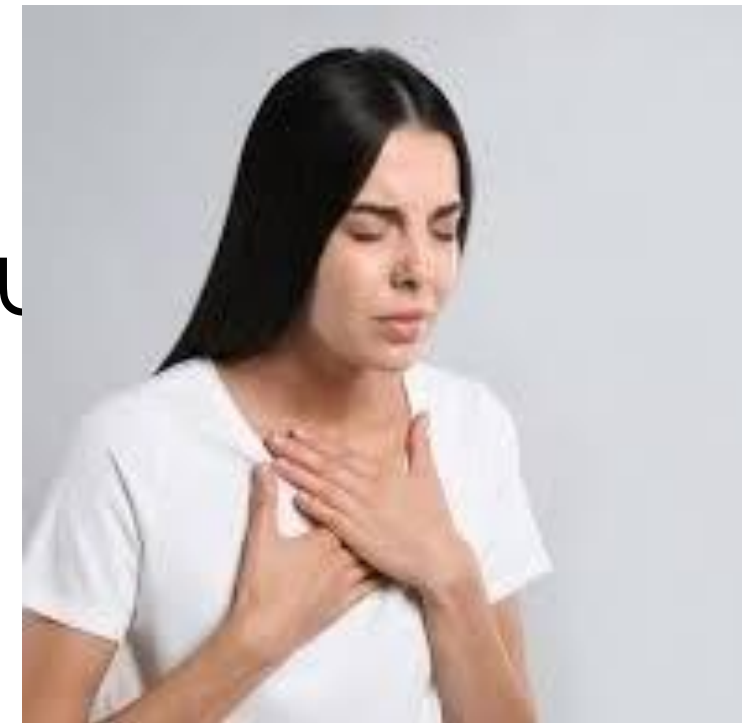


- Revisión periódica de las estufas industriales

## Y POR ÚLTIMO:

- Algunos alimentos, aditivos alimentarios y fragancias también pueden desencadenar un ataque de asma.

“Guía de Atención Integral de Salud Ocupacional Basada en la Evidencia para Asma Ocupacional (GATISO-ASMA)”  
(GATISO-ASMA) relacionado con Factores de Riesgo en el Trabajo

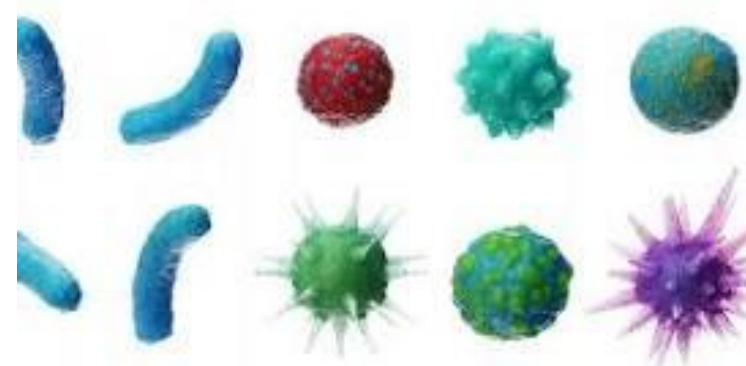


# Sistema Globalmente Armonizado en prevención de riesgos químicos es:



Una información común y de fácil comprensión para clasificar y comunicar a los empleados acerca de los peligros de los productos químicos y sus mezclas.

# RIESGO BIOLÓGICO EN HOTELES Y RESTAURANTES



Los trabajadores de un restaurante pueden estar expuestos a riesgos biológicos, como bacterias, virus y hongos presentes en los alimentos o en superficies contaminadas. Estos microorganismos pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. Es esencial seguir las normas de higiene y manipulación de alimentos, lavarse las manos regularmente y utilizar equipos de protección adecuados para prevenir la propagación de enfermedades.

# Quién es un manipulador de alimentos?

Un manipulador de alimentos es toda persona que, en el desarrollo de su actividad laboral, tiene contacto -directo o indirecto- con alimentos en cualquiera de sus fases.

Por lo tanto, está obligado -por normativa- a tener una formación específica y actualizada sobre higiene y seguridad alimentaria, con el fin de garantizar la salud de los consumidores.

Fases: transformación, preparación, elaboración, fabricación, envasado, almacenamiento, suministro, distribución, servicio, venta o transporte.



## MARCO LEGAL RELACIONADO CON EL SECTOR DE ALIMENTOS



RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

ARTÍCULO PRIMERO.- OBJETO. La presente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a: 1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico .....

## MARCO LEGAL RELACIONADO CON EL SECTOR DE ALIMENTOS

LEY 9 de 1979 Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.



## MARCO LEGAL RELACIONADO CON EL SECTOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006

DECRETO 1575 DE 2007 El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada



## BIOSEGURIDAD



Es el conjunto de políticas, normas y procedimientos que garantizan el control de los factores de riesgo, la prevención de impactos nocivos y el respeto de los límites permisibles, sin atentar contra la salud de las personas que laboran y/o manipulan elementos biológicos, técnicas bioquímicas, experimentaciones genéticas y sus procesos conexos e igualmente garantizan que el producto de estas investigaciones y/o procesos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores, pacientes, visitantes o el bienestar del consumidor final ni contra el ambiente (**Ministerio de Salud**)

# PASOS..... SGSST



## CONOCER. QUE ?

- LA ORGANIZACIÓN
- EL PROCESO PRODUCTIVO
- LAS TAREAS
- PROCEDIMIENTOS
- EQUIPOS Y HERRAMIENTAS
- TIEMPOS DE EXPOSICIÓN
- CARACTERÍSTICAS
- CONDICIONES DE SALUD



## ACTUALIZAR

- Matriz de Identificación de Peligros y cuantificación de riesgos
- Matriz Legal
- Matriz de comunicaciones en doble vía
- Matriz de EPP
- Mapa donde están y cuales son los riesgos biológicos
- SVE Biológico- vacunación



### PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL PROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS

SUBDIRECCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS Código: SDS-BYS-PL-004 V.1

Matriz de peligros COCINA - Excel (Error de activación de productos)

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Desarrollador ¿Qué desea hacer? Compartir

Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Modificar

O11 4

GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA (GTC) 45 20120-15  
GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Proceso	Zona/Lugar	Actividad(es) (Subproceso)	Tarea	Rutinario (Si o No)	Evaluación del riesgo						Valoración del riesgo	Criterios para establecer controles					
					Nivel de deficiencia (ND)	Nivel de exposición (NE)	Nivel de probabilidad NP=(ND x NE)	Interpretación del nivel de probabilidad	Nivel de consecuencia (NC)	Nivel de riesgo (NR) e Intervención		Interpretación del NR	No de expuestos	Peor consecuencia	Existencia requisito legal específico asociado (Si o No)	Eliminación	Sustitución
			pr. 7) se le echa cilantro y		2	4	8	Medio	25	200	II	No aceptable con control específico			de 1979, el Título III, capítulo III del artículo 79 al 87		
				si	6	4	24	Muy alto	10	240	II	No aceptable con control específico	Problemas osteomusculares		Resolución 2400 de 1979 Título III		

Tablas Anexos Formato factores reducción just Matriz de riesgos

Listo Escribe aquí para buscar

ESP 12:53 p. m. 13/01/2021

La higiene en el área de lavado de una cocina profesional es de vital importancia para preservar la inocuidad de los alimentos. Los operarios de la zona de lavado deben cumplir con los protocolos de Bioseguridad y las buenas prácticas de higiene personal. Como expertos en sistemas de lavado profesional recomendamos que los operarios del área de lavado usen el siguiente Equipo de Protección Personal (EPP)

- **Gorro o cofia**
- **Uniforme de dotación** (preferiblemente antifluido o impermeable)
- **Delantal impermeable**
- **Guantes**
- **Calzado antideslizante y totalmente cubierto**

Los trabajadores del área de lavado deben estar protegidos contra salpicaduras de desechos orgánicos, agua y productos químicos, es por esta razón que es necesario que su indumentaria sea totalmente impermeable. Se recomienda el uso de un gorro o cofia para evitar que los cabellos caigan sobre el material de lavado. Igualmente, todos los operarios y trabajadores que transiten en el área de lavado deberán usar calzado antideslizante debido al riesgo de resbalones por la manipulación de agua y productos químicos.



[https://experiencia.winterhalter.com/cl/lp-ebook-guia-para-el-diseno-del-area-de-lavado-en-una-cocina-profesional/?\\_gl=1\\*1y17dz8\\*\\_ga\\*MTI0OTA5NDIzNi4xNzE0ODM1MjIw\\*\\_ga\\_228Y71SENY\\*MTcxND](https://experiencia.winterhalter.com/cl/lp-ebook-guia-para-el-diseno-del-area-de-lavado-en-una-cocina-profesional/?_gl=1*1y17dz8*_ga*MTI0OTA5NDIzNi4xNzE0ODM1MjIw*_ga_228Y71SENY*MTcxND)

## ACTUAR

- **Establecer linea de mando**
- **Gestionar acciones**
- **Definir roles**
- **Establecer responsabilidades.**



**Monitorear**  
**Intervenir**  
**Medir**

# COMUNICAR



## Recordemos como se transmiten:

- Los fluidos Corporales: sangre, secreciones respiratorias entre otros y se pueden transmitir a través de:
  - Vía aérea/ Respiratoria
  - Vía Dérmica
  - Vía oral o digestiva
  - Vía Parenteral.
  
- El agua. Puede hospedar muchas bacterias y protozoos
- El aire suspensión (bioaerosoles) es el mejor medio de transmisión de los mismos.
- El suelo se encuentra variedad de organismos vivos con capacidad de infectar al ser humano.

# Que hacer ?

## Higiene

- El lavado de las manos
- Servicio sanitario
- Superficies y utensilios limpios y ordenados
- Cabello recogido y usar una reddecilla
- No limpiones, trapos o paños de cocina



# RECORDEMOS.

## MANEJO DE ALIMENTOS

- Separación de alimentos crudos y cocinados
- Alimentos protegidos
- Etiquetar alimentos
- Respetar las condiciones de conservación
- Almacenar los alimentos de forma adecuada y evitar contaminaciones cruzadas



# MANEJO DE DESECHOS

- Canecas tapadas



- Control de plagas



- Lavado de manos después de manipular desechos.

# "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

1. Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos
2. Cocinar bien los alimentos
3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados
4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
5. Recalentar bien los alimentos cocinados

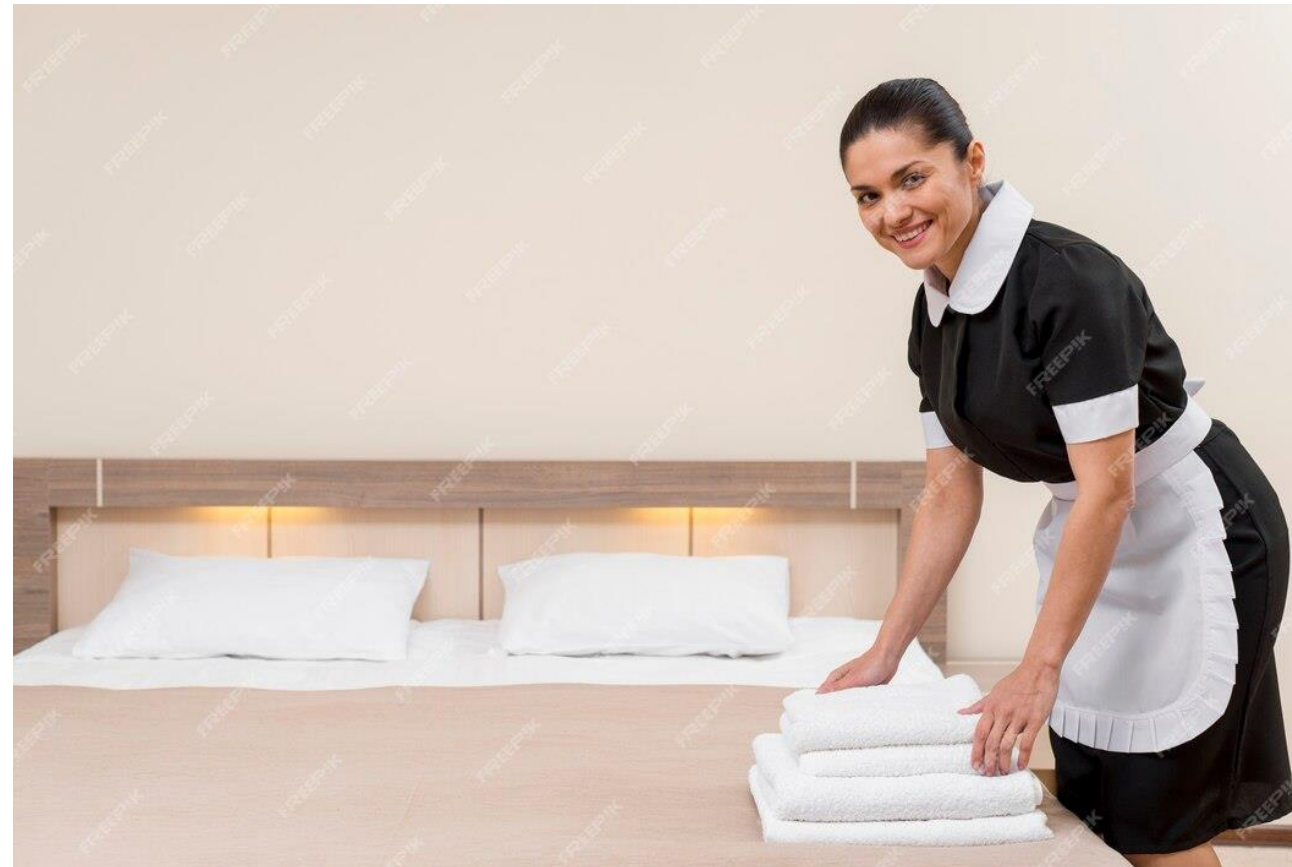


## "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

6. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados
7. Lavarse las manos a menudo
8. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina
9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales
10. Utilizar agua pura



## RIESGO BIOLÓGICO EN HOTELES Y RESTAURANTES.



A todo lo anterior, se le suma el riesgo biológico que supone la presencia de suciedad en habitaciones y baños, además de la manipulación de toallas y ropa de cama utilizada, o la manipulación de productos de limpieza tóxicos.

## PREVENCIÓN DE RIESGO

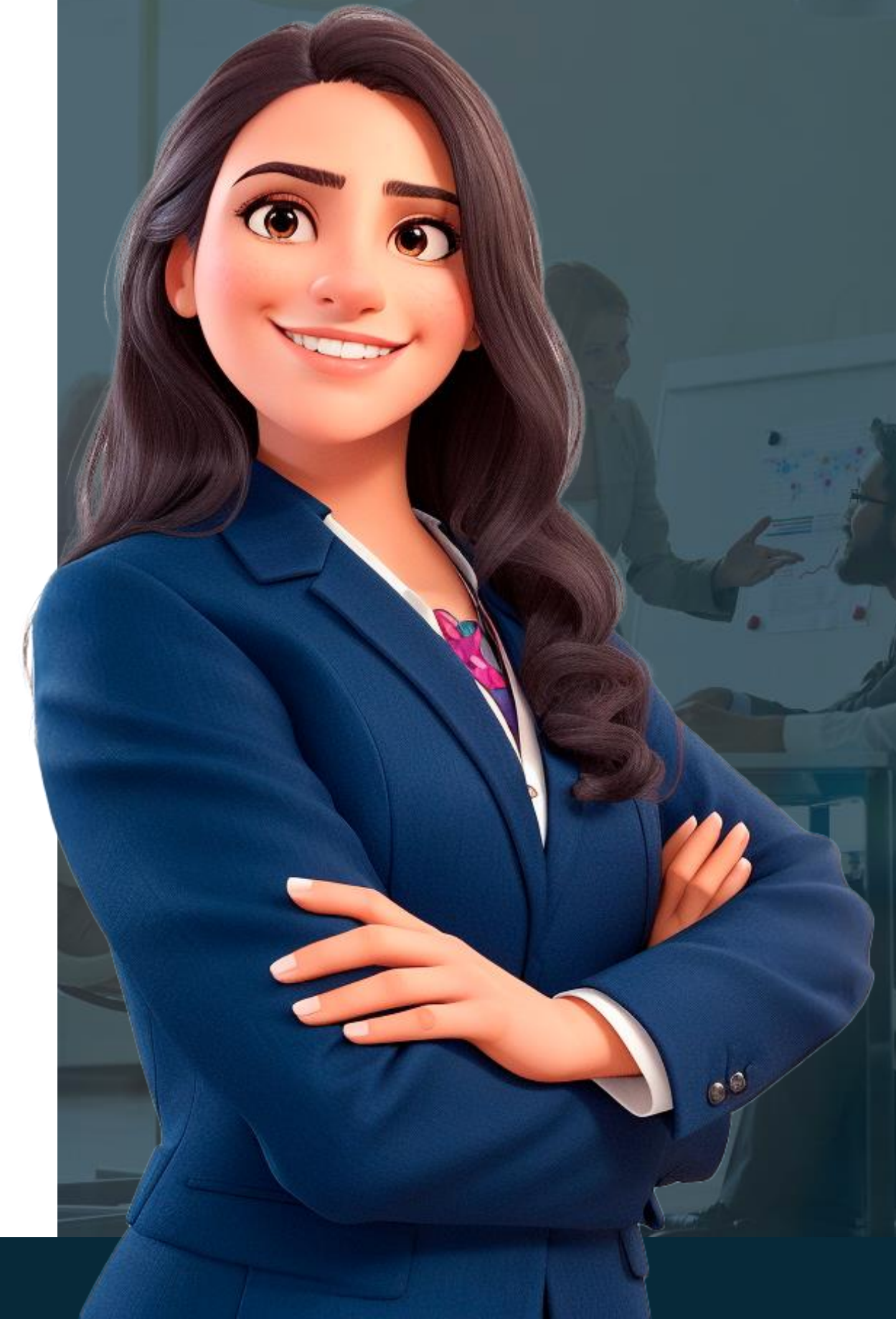
**Para evitar estos riesgos en los hoteles para las camareras y personal de aseo es necesario:**

- El mantenimiento de los carros de transporte en perfecto estado, de manera que las ruedas, dispositivos de frenado y otros elementos funcionen correctamente y no supongan un sobreesfuerzo adicional para el trabajador.
- La utilización de guantes adecuados para la manipulación de ropa y toallas usadas y limpieza de baños con productos químicos y desinfectantes de uso habitual.








## Conclusiones.

Además de todos los riesgos QUÍMICOS, BIOLÓGICOS O FÍSICOS, uno de los más importantes a tomar en cuenta es el daño psicosocial que se debe al estrés que puede venir de la mala actitud de los huéspedes, situaciones bajo presión y la fatiga de ser un trabajo demandante. Por eso preservar el bienestar mental de tus empleados, crear una buena cultura de trabajo y prevenir daños, será la mejor manera de mantenerlos felices y en su puesto.



# Bibliografía

-  [https://prevencion-riesgoslaborales.com/riesgos-laborales-en-un-restaurante#google\\_vignette](https://prevencion-riesgoslaborales.com/riesgos-laborales-en-un-restaurante#google_vignette)
-  <https://sin-goteras.com/articulos/las-10-normas-para-la-limpieza-de-tanques/>
-  <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/gatiso-asma.pdf>
-  <https://medicinadeltrabajo.org/>  
Guía de vacunación para el adulto trabajador en Colombia 2022 Sociedad Colombiana de Medicina del Trabajo.
-  <https://periodico.unal.edu.co/articulos/seguridad-alimentaria-y-nutricional-los-retos-de-2023>



# Evaluémonos

---





# ¿Preguntas?

## Preguntas:

### 1. El contacto con productos químicos puede causar?

- a. Irritación en los ojos
- b. Dermatitis
- c. Enfermedades respiratorias
- d. Todas las anteriores
- e. Ninguna de las anteriores

### 2. Los manipuladores de alimentos deben usar gorro o redecilla por?

- a. Comodidad
- b. Diferenciarse de otros trabajadores
- c. Prevenir contaminación de los alimentos

### 3. De los siguientes trabajadores quien es un manipulador de alimentos?

- a. El cocinero
- b. El mesero o camarero
- c. El transportador de alimentos
- d. Todos las anteriores
- e. Ninguno de las anteriores



Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

# Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos



# POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

## Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

## ¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



# ¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código  
QR con tu celular