1. **Objetivo del protocolo**

Establecer los lineamientos para prevenir los peligros ocasionados por el uso y manejo de elementos corto punzantes, que ponen en riesgo la integridad física del personal involucrado en la prestación del servicio y de los participantes que asisten a los comedores.

1. **Marco conceptual**

2.1 Normatividad asociada

* Norma Técnica Distrital del Sistema integrado de Gestión para entidades y organismos distritales - NTD-SIG 001:2011 – Numeral 5.2
* Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo [126](http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=45322#126) del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”
* Anexo técnico contratos comedores.

**2.2 Definición**

**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, la invalidez o la muerte[[1]](#footnote-1).

**Elemento:** Parte constitutiva e integrante de algo.

**Elementos corto punzantes:** Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden ocasionar un accidente, entre estos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampolletas, pipetas, hojas de bisturí, vidrio o material de laboratorio como tubos capilares, de ensayo, tubos para toma de muestra, láminas portaobjetos y laminillas cubreobjetos, aplicadores, cito cepillos, cristalería entera o rota, entre otros[[2]](#footnote-2).

**Riesgo:** Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos3.

**Incidente:** Evento(s) relacionado(s) con el trabajo, en el (los) que ocurrió o pudo haber ocurrido lesión o enfermedad4.

1. **Condiciones generales**

Los Comedores, se conciben como espacios de encuentro donde transcurre el desarrollo de individuos, familias y comunidades; se desarrollan acciones de coordinación y articulación transectorial que orientan y desarrollan procesos de fortalecimiento y se suministra un almuerzo en condiciones adecuadas e inocuas.

Para la ejecución de los contratos de comedores los asociados cuentan con el anexo técnico del contrato el cual establece los requisitos técnicos que se deben implementar, para el desarrollo y cumplimiento del objeto contractual.

Dentro de los parámetros establecidos en dicho anexo técnico, se encuentran las condiciones generales que deben cumplir los asociados en relación a infraestructura, utensilios y equipos. De igual manera se establecen las medidas de seguridad que se deben implementar en las unidades operativas con el fin de prevenir riesgo de incidente o accidente en las instalaciones dispuestas para el servicio de alimentación.

La verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales de los operadores se realiza a través de la interventoría o supervisión de la Secretaría Distrital de Integración social - SDIS a través de visitas de campo a las unidades operativas.

1. **Desarrollo del protocolo**

En el servicio de comedores se pueden encontrar los siguientes elementos cortopunzantes durante las jornadas de prestación de servicios:

| **ELEMENTO** | **TIPO DE RIESGO** | **PREVENCIÒN** |
| --- | --- | --- |
| Cuchillo | Accidente por uso y almacenamiento inadecuado | Mantenerlos adecuadamente afilados para su uso, lavarlos y desinfectarlos de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico, elaborado de acuerdo a la Guía “*Modelo Plan de Saneamiento Básico*” de la SDIS código GUI-PSS-005.  Los cuchillos utilizados en el área de preparación en ningún momento deberán dejarse al alcance de los participantes, estos deberán guardarse en las fundas o cajones destinados para tal fin.  Evitar la distracción durante su uso. |
| Cuchillas de licuadora | Accidente por uso inadecuado. | No introducir las manos en la licuadora en el momento que se esté utilizando.  Si se debe retirar algún tipo de alimento de la licuadora se deberá realizar con un utensilio.  En el momento de realizar el procedimiento de limpieza tener precaución para evitar accidentes con las cuchillas.  Evitar la distracción durante su uso. |
| Tijeras | Accidente por uso y almacenamiento inadecuado. | Las tijeras utilizadas en el área administrativa en ningún momento deberán dejarse al alcance de los participantes, deberán mantenerse en su funda, en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.  Evitar la distracción durante su uso. |
| Bisturí | Accidente por uso y almacenamiento inadecuado. | El bisturí utilizado en el área administrativa en ningún momento deberá dejarse al alcance de los participantes, deberán mantenerse en su funda, en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.  Evitar la distracción durante su uso. |
| Grapadoras | Accidente por uso y almacenamiento inadecuado. | Las grapadoras utilizadas en el área administrativa en ningún momento deberán dejarse al alcance de los participantes, deberán mantenerse en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.  Evitar la distracción durante su uso. |
| Saca ganchos | Accidente por uso y almacenamiento inadecuado. | Los saca ganchos utilizados en el área administrativa en ningún momento deberán dejarse al alcance de los participantes, deberán mantenerse en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.  Evitar la distracción durante su uso. |

*Fuente: Subdirección de Abastecimiento – Secretaría Distrital de Integración Social*

**4.1 Verificación estado de la Infraestructura**

La firma interventora o supervisión directa de la SDIS debe realizar el seguimiento en lo relacionado con los posibles peligros y riesgos corto punzantes en las instalaciones de la unidad operativa en lo relacionado con infraestructura (estado de los vidrios, puertas, ventanas, entre otros) y la ubicación de elementos corto punzantes utilizados para el uso de la cocina y del área administrativa.

La interventoría o supervisión directa de la SDIS verificará el cumplimiento y seguimiento de las acciones correctivas según lo establecido en el anexo técnico.

**4.2 En las instalaciones en general, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:**

* No se permite el ingreso de los participantes al comedor, con porte de armas u objetos corto punzantes de cualquier clase. (Excepto para las autoridades de seguridad).
* La utilización de elementos corto punzantes para la preparación de los alimentos, es de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos, en el área destinada para este fin.
* Los materiales didácticos corto punzantes, como tijeras y bisturí, entre otros, a cargo del Coordinador Administrativo del Comedor, deberán mantenerse en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.
* El talento humano de la organización operadora del comedor, prestará especial atención para que los participantes del servicio social solamente utilicen los elementos corto punzante (tenedor y cuchillo) para los fines que fueron creados.
* Nunca recibir objetos por el lado corto punzantes directamente en la mano.
* En el botiquín no se deberá tener elementos tales como: jeringas con aguja, bisturí, tijeras punta aguda, pinzas y elementos de vidrio´, entre otros. Solamente está permitido tener los siguientes elementos:
* Gasas limpias paquete
* Esparadrapo de tela rollo de 4"
* Guantes de látex para examen
* Vendas elásticas de: 2 x 5 yardas, 3 x 5 yardas y 5 x 5 yardas
* Vendas de algodón de: 3 x 5 yardas y 5 x 5 yardas
* Yodopovidona (jabón quirúrgico)
* Solución salina 250 cc o 500 cc
* Termómetro de mercurio o digital
* Alcohol antiséptico frasco por 275 ml.
* Los riesgos mencionados en el presente documento deberán estar contemplados en el plan de emergencias de cada unidad operativa.

1. **Administración del protocolo:**

Subdirección de Abastecimiento

**6. Aprobación del documento**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Elaboró** | **Revisó** | **Aprobó** |
| **Nombre** | Diana Patricia Varela Grajales  Franci Yurani Pinilla Ortiz  Ma. Adela Mena Bejarano | Sandra E. Ávila P.  Ruby Milena Perilla Almanza  Carlos E. Zuluaga Arango  Camilo Trujillo Saavedra  Juan Carlos Peña Quintero | Maritza del Carmen Mosquera Palacios |
| **Cargo/Rol** | Profesionales de la Subdirección de Abastecimiento  Gestora SIG de la Subdirección de Abastecimiento | Gestora Proceso Prestación de los Servicios Sociales  Gestora Subsistema de Seguridad y Salud en el Trabajo  Profesional de la Subdirección de Abastecimiento  Subdirector de Abastecimiento  Director de Nutrición y Abastecimiento | Directora Territorial  Líder Proceso Prestación de los Servicios Sociales |

1. Ley 1562 de 2012 “Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional, artículo 3. [↑](#footnote-ref-1)
2. Decreto 351 de 2014 “Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades”, Capítulo II, Artículo 5, Numeral 5.2.3

   3 Decreto 1443 de 2014 “Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)”, Capítulo I, Artículo 2, Numeral 39

   4 Norma Técnica NTC-OHSAS Colombiana 18001, Sistemas de Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional. Requisitos. Numeral 3.9 [↑](#footnote-ref-2)