Prevent Slips, Trips and Falls Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los resbalones, tropiezos y caídas son algunos de los accidentes laborales más comunes, y pueden ocurrir en cualquier entorno, incluidos los restaurantes. Los restaurantes ofrecen multitud de riesgos de resbalones, tropiezos y caídas, ya sea por líquidos derramados, por el elevado tránsito de clientes o por otros medios en nuestra cocina, comedores y almacenes.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS COMUNES QUE ACECHAN EN LOS RESTAURANTES

- Suelos mojados, grasientos o recién pulidos o encerados
- Derrames de líquidos y alimentos
- Zapatos aceitosos, grasientos o embarrados
- Presencia de cables eléctricos
- Humedad por lluvia, granizo, nieve, hielo o escarcha
- Hojas húmedas u otras materias vegetales
- Cambios de tracción en las superficies por las que se camina
- Suelos irregulares o baldosas que faltan
- Moquetas, alfombras o felpudos inseguros
- Falta de iluminación adecuada

CONSECUENCIAS DE RESBALONES, TROPIEZOS Y CAÍDAS

- **Lesiones en la cabeza:** Las caídas pueden provocar lesiones en la cabeza, que pueden ir desde conmociones cerebrales leves hasta traumatismos.
- **Lesiones de espalda y columna vertebral**: Las caídas también pueden provocar lesiones en la espalda y la columna vertebral.
- **Fracturas óseas:** Las caídas pueden provocar fracturas de huesos, como las de brazos, piernas, muñecas y caderas.
- **Esguinces y torceduras:** Tropezar o resbalar puede provocar esguinces y torceduras.
- **Cortes y contusiones:** Las caídas también pueden provocar cortes y contusiones, que pueden ir de leves a graves.
- **Demandas y costes legales:** Puedes enfrentarte a acciones legales y costosas costas judiciales.
- **Interrupción del negocio:** Si se produce un accidente en su restaurante, es

posible que tenga que cerrar temporalmente para limpiar o reparar, lo que supone una pérdida de ingresos y un impacto negativo en la reputación de su negocio.

COMO PROTEGERSE

LOS MEJORES CONSEJOS DE SEGURIDAD EN RESTAURANTES PARA EVITAR RESBALONES, TROPIEZOS Y CAÍDAS

1. **Limpie los derrames inmediatamente:** Cualquier derrame debe limpiarse inmediatamente para evitar resbalones. Tenga un kit de derrames disponible y asegúrese de que sus empleados estén capacitados para manejar los derrames.
2. **Utilice alfombras antideslizantes:** Coloque alfombrillas antideslizantes en zonas propensas a derrames o donde pueda acumularse agua, como cerca de fregaderos y entradas.
3. **Proporcione una iluminación adecuada:** Asegúrese de que todas las zonas del restaurante estén bien iluminadas, especialmente las zonas con escalones, superficies irregulares u obstáculos potenciales.
4. **Mantenga las zonas de paso despejadas:** Asegúrese de que no haya obstáculos ni desorden en las zonas de paso o pasillos que puedan hacer que alguien tropiece o se caiga.
5. **Utilice señales de precaución:** Utilice señales de precaución para indicar suelos mojados, escalones u otros peligros.
6. **Proporcione calzado adecuado:** Anime a sus empleados a usar calzado apropiado que proporcione buena tracción y apoyo.
7. **Inspeccione periódicamente el equipo y el mobiliario:** Inspeccione periódicamente los equipos y el mobiliario para asegurarse de que están en buen estado y no suponen un peligro de tropiezo.
8. **Capacite a los empleados:** Capacite a los empleados para prevenir resbalones, tropiezos y caídas, y qué hacer si ocurre un accidente.

BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN LA COCINA Y EL COMEDOR

En la cocina

- Use calzado antideslizante e impermeable. Nunca use zapatos abiertos o con suela de cuero.
- Si derrama algo mientras prepara la comida, límpielo inmediatamente. Utilice conos o señales para advertir a sus compañeros.
- Retire el desorden de los puestos de trabajo de la cocina para evitar obstruir los pasillos.
- Vuelva a colocar todos los utensilios, ingredientes y otros suministros en su sitio cuando termine de utilizarlos.
- Nunca corra en la cocina.
- Evite almacenar aceite de cocina en el suelo. Puede derramarse o alguien puede caer sobre él.
- Avise a su supervisor si observa alguna superficie irregular en el suelo o alguna tapa de desagüe que se haya soltado.

En el comedor

- Elimine el desorden de las zonas de paso por el suelo.
- Enderece las alfombras y tapetes, y asegúrese de que siempre estén en su lugar.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame, y coloque señales y conos para advertir a ambos clientes.
- Coloca alfombrillas para que los clientes no resbalen mientras el suelo esté húmedo.
- Nunca cargue más de lo que pueda.

- Haga varios viajes para las cargas grandes.

RECORDATORIOS DE BUENA LIMPIEZA

Al principio y al final de su turno, asegúrese de que su zona del restaurante está limpia y libre de cualquier peligro de tropiezo o caída. Si hay algún objeto que represente un peligro y que usted no pueda mover, avise al jefe de turno.

Cuidado con los peligros de tropiezo. La basura, las sillas, los carteles o cualquier objeto abandonado en zonas diseñadas para el tránsito de peatones invitan a las caídas. Los cables alargadores, los carritos de comida y otros objetos al aire libre también suponen un peligro de tropiezo.

El tiempo de nieve y lluvia requiere un felpudo en cada entrada para poder limpiarse completamente los zapatos.

CONCLUSIÓN

Es fundamental tomar medidas proactivas para evitar resbalones, tropiezos y caídas en su restaurante. De este modo, protegerá a sus clientes, empleados y la reputación y estabilidad financiera de su negocio.