Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los proveedores de servicios de restauración, conocidos como la “parte delantera” de la casa, incluyen al personal de recepción, camareros y ayudantes de camarero. Puede que estos trabajadores no corten, troceen y flambearán con regularidad. Pero en los comedores de los restaurantes hay peligros a la vista.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DEL COMEDOR

1. Los suelos mojados y el servicio rápido provocan riesgos de resbalones, tropiezos y caídas. Pase la fregona y limpie inmediatamente el hielo derramado.
2. Las prisas en un restaurante concurrido y abarrotado provocan accidentes. Reduzca la velocidad al entrar por puertas batientes.
3. Servir bebidas y platos calientes procedentes de la cocina, el microondas o la lámpara de calor puede provocar quemaduras.
4. Limpie la cristalería o la vajilla rota con una escoba y un recogedor o con trozos de cartón, nunca con las manos.
5. Puede estar mucho tiempo de pie, levantar bandejas y cubetas pesadas y servir de platos y jarras pesadas.
6. Manejar dinero y trabajar a primera o última hora de la mañana son factores de riesgo de violencia laboral.

COMO PROTEGERSE

PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN LA COCINA

1. Vestimenta correcta. La elección del calzado se pasa por alto y puede ser responsable de numerosas lesiones en la cocina.
Para mantener a salvo al personal de cocina, anímele a llevar calzado cerrado en todo momento. El simple hecho de llevar calzado cerrado evitará laceraciones por caída de cuchillos, escaldaduras, quemaduras por agua caliente y aceite, y quemaduras químicas por productos de limpieza. El material del calzado debe ser resistente e impermeable, y las suelas antideslizantes para evitar caídas.

2. Resbalones, tropiezos y caídas. Los líquidos forman parte de la cocina, pero no deben estar en el suelo. Los resbalones (junto con los tropiezos y las caídas) encabezan la lista de peligros en el sector de la restauración.
Los resbalones se deben a la pérdida de equilibrio debida a una pisada insegura. Los

tropiezos se producen cuando un objeto en el suelo hace que una persona pierda el equilibrio. Los resbalones y tropiezos suelen provocar caídas.

3. Ventilación. Una cocina sin ventilación adecuada se calienta rápidamente, echa humo y resulta insoportable. Esto crea condiciones de trabajo inseguras para los empleados de cocina que deben pasar largos periodos sobre las placas de cocción, poniéndolos en riesgo de contraer enfermedades relacionadas con el calor.

4. Sistema de extinción de incendios. El tipo de incendio más común en las cocinas comerciales es el provocado por la grasa. Desafortunadamente, los aspersores de agua comunes no hacen un buen trabajo para suprimirlos.
El mejor método para contener los incendios en la cocina es un sistema de supresión de incendios. El sistema se conecta tanto a la campana extractora como a la tubería de gas y, cuando se activa, corta la fuente de combustible del fuego. Como medida secundaria, hay boquillas instaladas en el sistema de ventilación de la campana extractora que rocían un supresor de incendios.

5. Capacitación en seguridad contra incendios. Un sistema de extinción de incendios es esencial para un entorno de trabajo seguro, pero lo que es igual de importante (si no más) es capacitar al personal en el uso del sistema, junto con tácticas generales de seguridad contra incendios. Organizar una jornada de capacitación con la autoridad local de bomberos es una forma eficaz de garantizar la seguridad del personal de cocina. El personal debe conocer la ubicación de los extintores y las mantas, así como la forma de utilizarlos.

6. Simulacros de incendio y evacuación. Los simulacros periódicos familiarizarán al personal con los procedimientos correctos para reducir la propagación de un incendio, así como con la mejor ruta para evacuar el local. Mantener a su personal bien preparado reducirá la cantidad potencial de daños a la propiedad y protegerá tanto al personal como a los clientes.

7. Protección del equipo. Los equipos de cocina de calidad comercial, como las batidoras, picadoras y cortadoras Hobart, son componentes esenciales de cualquier cocina comercial. Aunque estos aparatos facilitan la preparación de alimentos al personal de cocina, también suponen un grave riesgo para la seguridad en la cocina si no se utilizan correctamente.
Una forma eficaz de evitar amputaciones y laceraciones por un manejo inadecuado de los equipos es instalar en cada aparato una protección adecuada. El protector evita que los dedos y las manos se introduzcan accidentalmente en los mecanismos de trabajo, lo que es vital en una cocina de ritmo rápido.

8. Señalización. Los resbalones y caídas en la cocina se deben a peligros no señalizados, como suelos dañados o derrames recién limpiados. Cuando hay varios empleados en la cocina al mismo tiempo, como durante un servicio ajetreado, merece la pena contar con una señalización adecuada que llame la atención sobre los posibles peligros, a fin de evitar lesiones y mantener la seguridad en la cocina.

9. Capacitación en salud y seguridad en el trabajo. Aunque la capacitación en salud y seguridad en el trabajo es importante para los trabajadores de todos los sectores, hay peligros específicos de la hostelería que debe abordar con el personal para garantizar la seguridad en la cocina. La forma más eficaz de hacerlo es organizar una jornada de capacitación sobre salud y seguridad en el trabajo.

10. Capacite a sus empleados en procedimientos de seguridad para restaurantes. Invertir tiempo en capacitar a sus empleados es una de las formas más eficaces de garantizar la seguridad de su restaurante.

11. Proporcione a sus empleados equipos de seguridad. Aunque la capacitación y la preparación son importantes para la seguridad del restaurante, algunas tareas se realizan mejor con equipos de protección.

12. Utilice el equipo del restaurante con seguridad. Capacite a sus empleados para que sepan utilizar correctamente el equipo de cocina.

- Utilice el equipo correctamente. Todos los equipos deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Evite los riesgos eléctricos. Mantenga los aparatos eléctricos alejados de zonas húmedas y compruebe periódicamente que los cables no estén dañados. Si hay grietas, deshilachados u otros signos de daños, deje de utilizar el aparato inmediatamente hasta que pueda sustituir el cable.
- Evite averías en los aparatos. Haga que un profesional inspeccione regularmente sus electrodomésticos. No intente reparar usted mismo los aparatos averiados.

13. Técnicas de limpieza correctas. Para que su personal esté seguro en la cocina, capacítele en el uso de las técnicas de limpieza adecuadas con los productos apropiados. De este modo, podrá garantizar la salubridad de su entorno de trabajo y reducir el riesgo de contagio de enfermedades alimentarias a los clientes.

14. Esguinces y torceduras. Una cocina comercial puede estar abarrotada durante el servicio de comidas. Aunque el espacio sea escaso, es importante mantener los objetos de uso común en lugares de fácil acceso. Doblarse y retorcerse repetidamente no es bueno para las articulaciones, así que trate de mantener muchas de sus herramientas a la distancia de un brazo o cerca de él. Debe formar a sus empleados en técnicas seguras de levantamiento para evitar lesiones de espalda al mover equipos o ingredientes a granel.

CONCLUSIÓN

No hay nada más agradable para la gente que ir a cenar. Es una especie de celebración. Pero muchas de esas mismas personas no aprecian las obras en la cara de los camareros mientras prestan servicio y divierten al público.