

# Seguridad de Restaurant

## Paquete de reunión de seguridad

### Proteja a su fuerza laboral



Muchos restaurantes toman las precauciones necesarias para evitar problemas de salud en sus instalaciones. Esas precauciones no siempre incluyen una revisión de la seguridad de los empleados. A menudo es difícil tomarse el tiempo para revisar las medidas de seguridad en el entorno de restaurantes de ritmo rápido, pero dar un paso adicional es valioso si previene incluso una lesión.

Al pensar en los peligros potenciales, los empleadores deben buscar eliminar o aislar el peligro, mejorar las prácticas laborales para prevenir el peligro y usar ropa y equipo de protección para limitar las lesiones.

### Seguridad del personal de cocina

La mayoría de las lesiones de los empleados de restaurantes ocurren en la cocina. Los empleados de la cocina suelen trabajar alrededor de llamas abiertas, superficies calientes, aceite caliente y objetos afilados. Incluso teniendo en cuenta la seguridad, es difícil aislar los riesgos laborales cuando se preparan y cocinan alimentos. Sin embargo, mejorar las prácticas laborales y los procedimientos de seguridad puede reducir drásticamente las lesiones laborales.



Los empleadores deben monitorear el equipo de seguridad provisto a los empleados de la cocina y asegurarse de que los empleados estén usando el equipo. Siempre se deben usar guantes, agarraderas o manoplas cuando un empleado esté trabajando cerca de superficies calientes. Si un empleado está usando un cuchillo, se recomiendan guantes resistentes a cortes para ayudar a proteger

a los trabajadores y prevenir accidentes por cortes.

Las rebanadoras, trituradoras y procesadores de alimentos son particularmente peligrosos debido a sus cuchillas móviles, por lo que es fundamental que los empleados estén debidamente capacitados para operarlos de manera segura. Se deben usar protectores para bloquear el acceso a las cuchillas, y el equipo debe estar debidamente asegurado o etiquetado cuando se realiza el mantenimiento o limpieza.

Las regulaciones sobre trabajo infantil prohíben que los empleados menores de 18 años utilicen cortadoras o trituradoras de alimentos. Si hay trabajadores de restaurantes menores de 18 años, asegúrese de que se sigan las guías adecuadas. Los empleadores deben leer y revisar la herramienta electrónica "Seguridad de los trabajadores jóvenes en los restaurantes" de OSHA y el Código de Regulaciones Federales (29 CFR, Parte 570), para identificar los requisitos aplicables.

### Seguridad del personal de espera

Trabajar fuera de la cocina no está exento de peligros. Al llevar comida o bebidas a los clientes, los camareros deben tener cuidado de no llevar demasiado. El agacharse, levantar, poner en cuclillas y balancear constantemente los alimentos puede ser dañino y puede resultar en lesiones por uso excesivo. El personal de servicio debe estar capacitado para solicitar asistencia, realizar viajes adicionales o utilizar carros con ruedas en lugar de bandejas para evitar lesiones o derrames si es necesario transportar pedidos grandes.



El personal de servicio también debe ser cauteloso con sus movimientos y la ruta de viaje, ya que caminar a ciegas por las esquinas puede causar accidentes y lesiones. Los empleadores deben considerar los movimientos de los empleados e intercambiar ideas sobre formas de modificar tareas o procesos para mejorar la seguridad en el lugar de trabajo y proteger a los empleados.

### Seguridad General

Los restaurantes utilizan una variedad de equipos al preparar y servir la comida. Es importante capacitar adecuadamente a los empleados para que sigan las guías del fabricante para la operación, el mantenimiento y la limpieza antes de que se les permita usar el equipo.

Los empleados deben usar calzado antideslizante para ayudar a prevenir lesiones por resbalones y caídas. El empleador también puede considerar instalar tapetes o pisos antideslizantes en áreas potencialmente peligrosas como la cocina o la estación de bebidas. Estas alfombrillas también pueden servir para reducir el dolor de pies y espalda relacionado con estar de pie durante períodos prolongados.

Asegúrese de que los derrames y la suciedad se limpien inmediatamente después de que ocurran. Los empleadores deben proporcionar el equipo adecuado para limpiar los derrames, incluidos: guantes, trapeadores, escobas, toallas, solución de limpieza y letreros de piso mojado. Limpiar los derrames es esencial para prevenir lesiones innecesarias por resbalones y caídas para los empleados y los clientes del restaurante.

## Entrenamiento

Es importante que todos los empleados comprendan las preocupaciones de seguridad asociadas con los restaurantes. Cuando los trabajadores no tienen cuidado, pueden ocurrir quemaduras, caídas, torceduras y otras lesiones debido a malas prácticas laborales. Utilice las sugerencias a continuación cuando desarrolle un programa de capacitación para empleados.

## Prevención de quemaduras

- Use mangas largas y pantalones para reducir la exposición de la piel al calor.
- Se deben usar guantes para horno o agarraderas para ollas siempre que las manos estén cerca de elementos calientes.
- Nunca ponga agua o hielo en aceite caliente. Retire el hielo de los alimentos congelados antes de colocarlos en las freidoras.
  - Abra las tapas lejos del cuerpo para reducir la exposición al vapor.
  - Tenga en cuenta dónde se encuentran los mangos y los utensilios. Nunca los deje cerca de llamas abiertas.



## Limitando resbalones y caídas

- Limpie los derrames inmediatamente después de que ocurran.
- Coloque letreros de piso mojado si es necesario.
- Use zapatos antideslizantes.
- Deje los pasillos abiertos para maniobrar con seguridad. Limite el desorden en vestidores y pisos.

## Previniendo Cortes

- No correr con cuchillos y llevar siempre con la punta hacia abajo.
- Si entrega cuchillos, nunca pase a otro con la hoja. Colóquelo en el mostrador si es necesario.
- Nunca corte hacia el cuerpo.
- Use guantes resistentes a cortes, si están disponibles.
- Limpiar los cuchillos después de usarlos, nunca dejarlos en agua para otra persona.

## Levantamiento seguro y ergonomía

- Tenga cuidado al agacharse o levantar objetos.
- Doble las rodillas al levantar objetos del suelo.
- Solicite ayuda con artículos más pesados.
- No lleve una carga demasiado grande cuando transporte artículos. Tome bandejas más pequeñas y haga varios viajes.
- Utilice plataformas rodantes o carritos para transportar artículos a largas distancias.
- Reducir los movimientos repetitivos mientras está en el trabajo. Utilice máquinas o equipos, si es posible.
- Evite posturas y posiciones incómodas.
- Rotar tareas con otro empleado, si es posible.
- Párese sobre tapetes para reducir el dolor de espalda/piernas.

---

Para obtener información adicional sobre cuestiones de seguridad en los restaurantes, consulte lo siguiente:

- Estándar de OSHA: 29 CFR 1910, Subparte E - Rutas de salida, planes de acción de emergencia y planes de prevención de incendios
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910, Subparte I - Equipo de protección personal
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910, Subparte K - Servicios médicos y primeros auxilios
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910, Subparte L - Protección contra incendios
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910.212: - Tipos de protección de máquinas
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910.303 - Seguridad eléctrica general
  - Estándar de OSHA: 29 CFR 1910.1200, Apéndice D - Hojas de datos de seguridad
-



# Seguridad de Restaurant

## Reconocimiento de Asistencia a la Reunión de Seguridad

Nombre de Compañía \_\_\_\_\_  
 Departamento / División \_\_\_\_\_  
 Fecha y Hora de Reunión \_\_\_\_\_  AM  PM  
 Sitio de Reunión \_\_\_\_\_  
 Nombre y Título del Instructor \_\_\_\_\_

### Puntos Clave de Discusión / Recordatorios Importantes:

- 
- 
- 
- 
- 

### Procedimientos Internos Repasados:

- 
- 
- 
- 
- 

¡Al firmar este documento, confirma su asistencia a la reunión y reconoce los problemas tratados anteriormente!

### Empleados Presentes

(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):

Empleados No Presentes: \_\_\_\_\_

Sugerencias/Recomendaciones para mejorar la seguridad y salud en el trabajo: \_\_\_\_\_

Acciones Tomadas: \_\_\_\_\_

Manejador/Supervisor: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

---

### Descargo de Responsabilidad:

La información provista anteriormente fue ensamblada usando múltiples recursos. Sin embargo, estos materiales no contienen toda la información disponible con respecto a las normas de seguridad requeridas por la ley local, provincial, estatal o federal para su industria.

---