



Alerta de Seguridad

Nosotros Tomamos su Seguridad en Serio

Seguridad en el servicio alimentario

Los restaurantes emplean a más de 14 millones de trabajadores en los Estados Unidos. Las cuatro lesiones principales en la industria de restaurantes son: resbalones y caídas, laceraciones, distensiones y esguinces por el manejo de materiales y quemaduras. Protéjase a sí mismo y a sus empleados siguiendo los siguientes consejos y normas de seguridad.



Resbalones y caídas

- Mantenga los pisos limpios y secos, además de representar un riesgo de deslizamiento, las superficies continuamente húmedas promueven el crecimiento de moho, hongos y bacterias, que pueden causar infecciones.
- Limpie los derrames de inmediato, esto incluye: agua, grasa, alimentos y aceite.
- Coloque señales de advertencia en pisos mojados.
- Use calzado adecuado que puedan tener suelas antideslizantes.
- Use alfombras en el área de la cocina para evitar resbalones y caídas.
- Asegúrese de que haya suficiente drenaje y que funcione correctamente en el área de lavado de platos.

Laceraciones

- Mantenga los cuchillos siempre afilados. Muchos incidentes ocurren debido a que la cuchilla desafilada hace que un empleado presione demasiado fuerte y pierda el control del cuchillo.
- Siga los procedimientos adecuados de corte con cuchillos y use la cuchilla adecuada para el trabajo.
- No guarde los cuchillos en cajones, fregaderos o mostradores cuando no estén en uso.
- Utilice solo dispositivos de almacenamiento de cuchillos aprobados. Las tiras magnéticas de pared y los dispositivos de almacenamiento cerrados para los cuchillos están aprobados para este propósito.
- Para obtener copias de nuestros folletos de seguridad de cuchillos y cortadoras, visite:
<https://www.beaconmutual.com/employers/safety-library/>

Medidas de seguridad para preservar la vida

Se debe desarrollar un plan de evacuación de emergencia y capacitar a todos los empleados. El "gerente de turno" (MOD) debe saber quién está trabajando y tener una lista de empleados que trabajan en la instalación diariamente. En caso de incendio u otra emergencia, se debe asignar un lugar o lugares de reunión lejos del frente del edificio y lejos del equipo contra incendios. El MOD debe garantizar que todos los empleados hayan sido contabilizados y se encuentren seguros fuera del edificio. Todos los empleados deben estar capacitados para la evacuación.

Distensiones y esguinces

- Anime a los empleados a pedir ayuda cuando tengan que levantar cargas u objetos pesados.
- Ordene materiales en tamaños más pequeños y manejables.
- Proporcione y use carretillas para mover los materiales.
- Almacene los artículos más livianos en los estantes más altos y los materiales más pesados en los estantes a la altura de la cintura para que los empleados no tengan que alcanzarlos o doblarse.

Seguridad contra incendios/fuego

- Mantenga los objetos inflamables lejos de las llamas. No guarde los paños de cocina cerca de su equipo de cocina. Los empleados no deben usar ropa holgada que pueda incendiarse.
- Aprenda cómo apagar un fuego de grasa. No use agua para apagar el fuego provocado por la grasa, en vez de esto, cubra las llamas con una tapa de metal y apague la fuente de calor. Las cocinas comerciales son a menudo el lugar de actividades de cocina de alto volumen que producen grandes cantidades de grasa y aceite. Es necesario un extintor de incendios de "clase K" para exterminar eficazmente estos incendios.
- Conozca cómo usar todo tipo de extintores de incendios y brinde capacitación sobre extintores de incendios.
- Conozca la ubicación de todas las fuentes de alimentación que pueden necesitar apagarse en caso de emergencia..

Quemaduras

- Tenga cuidado con las superficies calientes.
- Use agarraderas y guantes de cocina para proteger a cualquier persona que trabaje cerca de equipos calientes o alimentos.
- Deje que el aceite se enfríe durante la noche o pruebe con un termómetro de tallo largo para asegurarse de que haya una temperatura de transporte segura. OSHA recomienda que las temperaturas de transporte no excedan los 110 grados.



Beacon Mutual ofrece una variedad de oportunidades de capacitación para los empleados, supervisores y gerentes. Por favor, consulte nuestro calendario de seminarios para más información. www.beaconmutual.com

Este material se provee como un servicio de The Beacon Mutual Insurance Company únicamente con fines informativos y no pretende, ni debe ser invocada, como una exposición exhaustiva de todos los posibles peligros relacionados con el trabajo a sus empleados o de las leyes y reglamentos federales, estatales o locales que sean aplicables a su negocio. Es su responsabilidad de desarrollar e implementar sus políticas de prevención de pérdidas. Debe dirigir preguntas relativas a situaciones específicas a los asesores apropiados.