

Lista de Control de Seguridad en Restaurantes



Boletín de control de pérdidas

Restaurante Nombre _____

Localidad _____

Seguridad general	SÍ	NO	COMENTARIOS
¿Los teléfonos de emergencias se encuentran en un lugar visible?			
¿Los empleados pueden acceder fácilmente a equipos de primeros auxilios completos?			
¿Se cumple y se exige el uso de calzado antideslizante a todos los empleados del restaurante?			
¿Los baños y servicios sanitarios de los empleados se mantienen limpios y con los suministros de higiene correspondientes?			
¿Existen carteles visibles que indiquen la exigencia de lavarse las manos en los baños de los empleados y en el área de lavado de la cocina?			
¿Las instalaciones se mantienen libres de plagas como ratas e insectos?			
¿El control de plagas lo lleva a cabo una compañía de control de plagas autorizada?			
¿Los desechos se eliminan con regularidad y se almacenan en contenedores antiderrames y a prueba de roedores?			
¿Las instalaciones de cañerías y descarga de desechos se mantienen en correcto estado de funcionamiento?			
Riesgo de incendios			
¿Los extintores de incendios se seleccionan de conformidad con los tipos de materiales de las áreas donde habrán de utilizarse? Clase A Incendio de materiales inflamables comunes. Clase B Incendio de líquidos, gases o grasas inflamables. Clase C Incendio de equipos eléctricos.			
¿Los extintores se encuentran en sitios accesibles y despejados?			
¿Se realizan tareas de servicio técnico, mantenimiento y certificación en los extintores al menos una vez al año? ¿Todos los extintores se encuentran completamente cargados y ubicados en los lugares pertinentes?			
¿Los derrames de líquidos inflamables se limpian de inmediato?			
¿Las superficies donde se cocina se limpian diariamente?			
¿Se realizan tareas de mantenimiento en los sistemas extintores de incendios al menos una vez al año?			
¿Las válvulas de paso de gas se encuentran accesibles y alejadas de los equipos de cocina?			
¿Se ha capacitado a todos los empleados en el uso de los extintores de incendios?			

Seguridad de los equipos eléctricos			
¿Se exige desconectar y bloquear todos los equipos con piezas móviles durante las tareas de limpieza, servicio técnico y ajustes?			
¿Se exige a todos los empleados que notifiquen de inmediato de los riesgos para las personas y las instalaciones detectados en los equipos y conexiones eléctricas?			
¿Los artefactos eléctricos como aspiradoras, pulidoras y máquinas expendedoras disponen de conexión a tierra?			
¿Los cables de extensión o alargadores utilizados disponen de conexión a tierra?			
¿Los cableados que se encuentran expuestos y los cables cuyo aislamiento se encuentra dañado son reparados o sustituidos de inmediato?			
¿Se prohíbe el uso de empalmes y derivaciones en los cables?			
¿Las herramientas y equipos eléctricos que se encuentran en sectores húmedos son apropiados para el uso en tales condiciones o disponen de la protección adecuada?			
¿Los interruptores de electricidad y disyuntores disponen de la identificación pertinente para el uso o equipos correspondientes?			
¿Las piezas electrizadas de los circuitos y equipos eléctricos se encuentran protegidas para evitar el contacto accidental con los gabinetes y cajas aprobados?			
¿Se provee y mantiene un acceso y espacio de trabajo suficiente para los equipos eléctricos a los efectos de posibilitar las tareas de operación y mantenimiento de forma adecuada?			
¿El tamaño y ajuste de las cajas eléctricas como interruptores, receptáculos y cajas de conexiones son apropiados?			
¿Los interruptores de desconexión de motores o disyuntores se encuentran en un lugar visible y de fácil acceso para las personas que operan el equipo?			
Pasillos, escaleras y corredores			
¿Las salidas están correctamente señalizadas con carteles luminosos?			
¿Las rutas a las salidas se encuentran correctamente señalizadas?			
¿Las puertas, corredores o escaleras que no conducen a una salida se encuentran debidamente señalizadas con la leyenda "Sin salida"?			
¿Los pasillos y corredores comunes y de salida se encuentran despejados?			
¿Las puertas de salida se abren hacia fuera en el sentido del tránsito?			
¿Las puertas de salida se mantienen destrabadas constantemente o cuentan con dispositivos de apertura tipo barra?			
¿Las salas de refrigeración disponen de un mecanismo de apertura de emergencia accionable desde dentro, que permita escapar aun cuando la puerta se encuentre trabada?			
¿Las puertas que se abren en ambas direcciones disponen de ventanas?			
¿Las superficies húmedas están cubiertas con materiales antideslizantes?			
¿Los baches del suelo, veredas u otras superficies se reparan, cubren o se indican correctamente para la protección de todos?			

¿Se dispone de barandas o pasamanos en todas las escaleras que tienen más de cuatro escalones o a lo largo del perímetro de las áreas elevadas a más de 75 centímetros del suelo?			
¿Los escalones de las escaleras están diseñados o provistos de una superficie antideslizante?			
¿Se dispone de medios de acceso y salida permanentes en las áreas de almacenamiento y las superficies de trabajo elevadas?			
Orden y limpieza			
¿Los lugares de trabajo se encuentran limpios, desinfectados y ordenados?			
¿Los materiales derramados se limpian de inmediato?			
¿Los productos vegetales que caen al suelo se limpian de inmediato?			
Seguridad en la cocina			
¿Los cuchillos se mantienen afilados en todo momento y se dispone de un programa de afilado?			
¿Los cuchillos se guardan de forma segura después de utilizarlos para minimizar los riesgos de cortes?			
¿Las asas y manijas de las cacerolas y sartenes se ubican de manera tal que se disminuyan las posibilidades de que un empleado las golpee y caigan sobre la superficie			
Si se utiliza alcohol para cocinar, ¿los empleados cuentan con la capacitación pertinente para evitar llamas excesivas?			
¿Se deja enfriar el aceite o la grasa de las freidoras antes de desecharlo?			
¿Los materiales o equipos se guardan de tal forma que los objetos punzantes o filosos no interfieran el tránsito?			

The guidelines provided in this bulletin are only intended to provide an overview of some of the more important steps that can be taken by management to establish a safe workplace. The guidelines are not considered exhaustive of all measures and controls that can be implemented by management to address all potential loss or injury producing causes. Ultimately it is the responsibility of management to take the necessary steps to provide for employee and customer safety. It is not intended as an offer to write insurance for such conditions or exposures. The liability of Republic Indemnity Company of America and its affiliated insurers is limited to the terms, limits and conditions of the insurance policies underwritten by any of them. © 2022 Republic Indemnity of America, 4500 Park Granada, Suite 300, Calabasas, CA 91302.