

Boletín de control de pérdidas

La mayoría de los accidentes y lesiones que se producen en los restaurantes ocurren en el área de la cocina. La presencia de equipos, cuchillos y artefactos eléctricos para la preparación de comidas, combinada con períodos de actividad intensa en áreas reducidas constituye el escenario ideal para que los empleados sufran accidentes y lesiones. Los principales riesgos de accidentes y lesiones en la cocina son: cuchillos, objetos o líquidos calientes, pisos resbaladizos, riesgos de tropiezos, equipos eléctricos peligrosos y congestionamientos.

A continuación se brindan algunas normas básicas para prevenir accidentes y lesiones en la cocina:

Prevención de accidentes con cuchillos

- Coloque estantes para guardar los cuchillos de forma segura y exija a los empleados que los guarden al finalizar cada tarea.
- Capacite al personal respecto de los procedimientos seguros para manejar los cuchillos y acentúe la importancia de mantener los cuchillos siempre afilados.
- Implemente procedimientos para el afilado de los cuchillos.

Prevención de quemaduras

- Coloque las freidoras alejadas de las áreas de mayor tráfico.
- Capacite al personal respecto de los procedimientos adecuados para limpiar y drenar las freidoras.
- Coloque las asas y mangos de las cacerolas y sartenes siempre hacia dentro para prevenir derrames accidentales
- Guarde los materiales inflamables como delantales, toallas y trapos alejados de las llamas.
- Sólo permita que el personal debidamente capacitado encienda los equipos de cocina.
- No permita que se guarden materiales en el piso cerca de los equipos de cocina, en lugares donde podrían ocasionar tropiezos.
- Prohíba el uso de vestimentas holgadas cerca de las llamas.
- Limpie todos los derrames y la grasa de las superficies de cocina con rapidez para evitar incendios.
- Cuenten con un extintor de clasificación ABC cerca de los aparatos de cocina. Capacite al personal en el uso apropiado de los extintores de incendios.
- Contrate un servicio profesional para realizar el mantenimiento de rutina y la limpieza periódica de los sistemas de evacuación de humo y gases de la cocina.
- Realice el mantenimiento de todos los equipos automáticos de extinción de incendios, de conformidad con las indicaciones del fabricante. Capacite al personal de cocina respecto de cómo utilizar los equipos de extinción de incendios.
- Provea el equipo de protección adecuado, como: guantes de goma, delantales de goma, máscara para el rostro y botas de goma al personal que deba cargar o trasladar grandes contenedores de líquidos calientes.
- No sobrecargue las canastas de las freidoras ni sacuda el aceite caliente después de levantar la canasta.

Seguridad en la Cocina de los Restaurantes

- No permita que se almacenen ni consuman líquidos cerca de las freidoras, pues de derramarse sobre la grasa caliente podrían provocar fuertes salpicaduras y quemaduras.

Prevención de resbalones y caídas

- Exija a los empleados de cocina que utilicen calzados que cubran todo el pie y que cuenten con suelas antideslizantes.
- Disponga una superficie anti deslizante en el piso o alfombras antideslizantes en las áreas donde pueden ocurrir derrames o en los sectores húmedos.
- Limpie de inmediato los derrames o el agua del piso para prevenir caídas y lesiones.
- Asegúrese de que los pasillos tengan el ancho adecuado para que los empleados puedan desplazarse fácilmente cuando cargan objetos desde la cocina a las mesas.
- Mantenga los pasillos y los sectores de tráfico elevado despejados en todo momento.
- Guarde de inmediato la mercadería entregada en los lugares apropiados para preservar la seguridad de las áreas de paso y de trabajo.

Prevención de accidentes con los equipos

- Capacite adecuadamente a los empleados respecto de la forma segura de utilizar las máquinas de cortar carne, las batidoras grandes y otros equipos, y sólo permita que lo use el personal capacitado.
- Capacite a los empleados de cocina respecto de las normas de seguridad en el uso de la electricidad.
- Disponga de disyuntores para los equipos que funcionan en sectores húmedos.
- Exija a los empleados que tienen cabello largo que utilicen una red para el cabello o que lo cubran de manera adecuada cuando trabajan cerca de máquinas en movimiento. Prohíba el uso de vestimentas holgadas en esas mismas áreas.
- Coloque los equipos potencialmente peligrosos de forma tal que se mantenga una distancia segura entre el operador y el tránsito pesado.

Las normas consignadas aquí son el punto de partida para procurar un ámbito de trabajo seguro y desarrollar procedimientos específicos para cada restaurante. Si necesita asistencia, comuníquese con el departamento de control de pérdidas de Republic Indemnity.

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.