Fine Dining Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Cuando los comensales visitan un restaurante, se preocupan más por la calidad de la comida y la carta de bebidas que por la seguridad. Los trabajadores de los restaurantes, como anfitriones, camareros y ayudantes de camarero comparten la responsabilidad de trabajar de forma segura.

CUÁL ES EL PELIGRO

PRINCIPALES RIESGOS PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD DEL PERSONAL DE LOS RESTAURANTES

- Exposición a productos de limpieza y otras sustancias químicas.
- Lesiones musculoesqueléticas por permanecer de pie durante muchas horas, trabajar en posturas incómodas o realizar tareas manuales repetitivas.
- Levantar o transportar bandejas pesadas u otros objetos.
- Riesgos de quemaduras por platos, comidas o bebidas calientes.
- Exposición al ruido.
- Resbalones, tropiezos y caídas.
- Estrés.
- Trato con clientes difíciles o potencialmente violentos.
- Intimidación.
- Largas horas de trabajo o jornadas prolongadas.
- Trabajar solo, incluso con dinero.
- Cortes por manipular objetos de cristal rotos.
- Incendios u otras emergencias.
- Trabajo por turnos.
- Exposición a virus comunes como los resfriados y la gripe estacional.

COMO PROTEGERSE

ORIENTACIONES PARA HACER FRENTE A LAS PRÁCTICAS DEL SERVICIO DE COMIDAS – SEA PROACTIVO

Cortes y trabajo con cuchillos

- Todo el personal pertinente debe recibir formación sobre el uso correcto de los cuchillos ANTES de empezar a trabajar.
- Los cuchillos funcionan mejor (y de hecho son más seguros) cuando están afilados y bien mantenidos.
- Guarde siempre los cuchillos con las hojas cubiertas.
- No deje nunca los cuchillos sobre las encimeras o sueltos en los fregaderos, donde podrían caerse o ser agarrados accidentalmente.

- Para cortar o rebanar en grandes producciones, asegúrese de llevar guantes a prueba de pinchazos y un delantal protector.
- Mantenga colocadas todas las protecciones de la máquina en las cortadoras de fiambres eléctricas y asegúrese de que todas las operaciones sean realizadas únicamente por personal autorizado.

Seguridad contra incendios

- Todo el personal debe recibir formación sobre seguridad contra incendios y procedimientos de evacuación.
- Mantenga a mano equipos adecuados de seguridad y extinción de incendios y asegúrese de que los extintores son adecuados para todos los posibles tipos de incendios (de grasa, químicos, eléctricos, de papel).
- Mantenga las salidas de incendios claramente señalizadas y libres de obstáculos.
- No deje nunca estufas o cocinas desatendidas mientras estén en uso.
- Mantenga todos los trapos, delantales, etc. alejados de superficies calientes o fuentes de llamas.
- Mantenga las campanas extractoras y las cocinas libres de grasa para reducir el riesgo de incendio.
- No sobrecargue las tomas de corriente, no retire las clavijas de conexión a tierra de los cables ni utilice equipos peligrosos.

Quemaduras y escaldaduras

- Utilice siempre agarraderas para levantar o mover platos calientes.
- Deje espacio suficiente para moverse y evitar golpes y salpicaduras.
- Aléjese siempre de los equipos o recipientes que puedan liberar vapor caliente.
- Lleve siempre manga larga en la cocina.
- Reduzca la temperatura del calentador de agua para evitar quemaduras.

Resbalones y caídas

- Mantenga todos los suelos limpios, secos y desordenados.
- El calzado debe tener suelas antideslizantes.
- Asegúrese de que las zonas de trabajo tengan una iluminación adecuada.
- Coloque señales o barreras para advertir de suelos mojados o resbaladizos.
- Utilice alfombrillas antideslizantes en los puestos de trabajo y en las zonas de tránsito intenso.

MEJORES PRÁCTICAS SEGURAS EN EL TRABAJO DE RESTAURANTES

- Vístase para el trabajo pensando en la seguridad.
- Elija zapatos de tacón bajo, seguros, con suela antideslizante y punta cerrada.
- Vístase con ropa ligera y en capas para adaptarse a las condiciones calurosas de la cocina o a las zonas más frescas del comedor.
- Hable con su supervisor sobre tejidos resistentes al fuego para trabajar en la cocina.
- Practique técnicas seguras para levantar objetos.
- Siga las normas de seguridad de la empresa.
- Sepa cómo notificar un peligro o un cuasi accidente.
- Siga los procedimientos de buena limpieza.
- Trabaje de forma segura con productos químicos de acuerdo con las prácticas recomendadas.
- Seleccionar el equipo de protección individual adecuado.
- Mantenga un teléfono móvil u otro medio alternativo para ponerse en contacto con una persona designada cuando trabaje solo.

CONCLUSIÓN

Servidores, camareros, anfitriones y azafatas, ayudantes de camarero, chefs y cocineros, lavaplatos y demás personal de hostelería son un retrato robot de lo que

supone ofrecer a los comensales un buen plato. Un fallo en la cadena de custodia y entrega de esa comida especial puede significar casi un desastre para el comensal, los propietarios y el personal.