SEGURIDAD RESTAURANTERA

INTRODUCCION

Cuando se trata de seguridad restaurantera, la seguridad de la comida es comúnmente el centro de atención, pero la seguridad de los empleados es igualmente importante. Hay una gran cantidad de peligros en el ambiente restaurantero, y los empleados deben de estar conscientes de estos peligros y los pasos que se deben de tomar para que se puedan proteger a sí mismos.

PELIGROS

- Resbalones y caídas
- Torceduras y tensión muscular
- Quemaduras
- Laceraciones

RESBALONES Y CAIDAS

Hay muchos pasos que se pueden tomar para prevenir lesiones relacionadas al resbalarse o caerse. Los empleados deben:

- Ser cautelosos al rodear una esquina – considere implementar una póliza que requiere que los empleados anuncien su presencia antes de entrar a una esquina.
- Limpie todos los derrames inmediatamente y coloque un señalero de precaución cerca del piso mojado.
- Siempre utilice zapato anti-deslizante.
- Asegúrese de que no haya obstáculos guardados en los pasillos.
- Preste atención al caminar, particularmente al caminar sobre los tapetes.

TORCERDURAS O TENSION MUSCULAR

Torceduras o tensión macular puede suceder al levantar una caja pesada o cazuelas. Es muy importante conocer las técnicas apropiadas al levantar para prevenir lesiones musculo esqueléticas.

- Evite levantar o agacharse cuanto sea posible.
- Pida ayuda si es que se tiene que esforzarse de más al cargar cualquier objeto.
- Doble las rodillas y mantenga la espalda recta al levantar.
- Mantenga el objeto lo más cercano posible al cuerpo.
- No camine sobre superficies resbalosas o irregulares mientras está cargando algo.

SEGURIDAD RESTAURANTERA

QUEMADURAS

Los restaurantes, por naturaleza, conllevan muchos riesgos de quemaduras y los empleados deben de observar las siguientes precauciones para prevenir quemaduras:

- Use guantes resistentes al calor cuando este manejando cualquier cosa caliente.
- Revise si los hornos, quemadores, o tostadores están apagados antes de tocarlos.
- Nunca trate de agarrar algo caliente o las hornillas.
- Conozca donde está el botiquín de primeros auxilios más cercano.

LACERACIONES

Para prevenir laceraciones en la cocina, los empleados deben:

- Asegúrese de que los cuchillos siempre estén afilados.
- Corte sobre una tabla para picar envés de usar la palma de su mano.
- No intente capturar un cuchillo u otro objeto filoso si se cae.
- Nunca use cuchillos para ninguna otra cosa que no sea cortar comida.
- No remoje los cuchillos u otros objetos filosos en el lavadero antes de lavarlos.

CONCLUSION

Los empleados que trabajan en el ambiente restaurantero se pueden proteger de resbalones y caídas, lesiones musculo esqueléticas, quemaduras, y laceraciones al seguir los pasos de seguridad apropiados.