LIMPIANDO MESAS CON SEGURIDAD EN UN RESTAURANTE

INTRODUCCIÓN

La limpieza de las mesas es un trabajo que debe ser hecho de forma rápida y cuidadosamente, pero los empleados no pueden olvidar la seguridad. Si usted limpia mesas el trabajo, usted es responsable de mantenerse seguro y a los demás que están a su rededor, reduciendo al mínimo los riesgos asociados con la limpieza de las mesas.

LOS PELIGROS AL LIMPIAR LAS MESAS

- El peligro de laceración si el vidrio se cae o los cuchillos se manejan de forma inadecuada.
- Los riesgos ergonómicos de equilibrio o al levantar las bandejas pesadas.
    - Levantando las bandejas a una elevación arriba del hombro aumenta este riesgo.
- Las lesiones posibles por movimientos repetitivos al estirarse a través de las mesas.
- Las lesiones posibles por el traslado de mesas y sillas para acomodar a los clientes.

PRACTICAS DE TRABAJO SEGURAS

- Use la ergonomía adecuada del cuerpo cuando este cargando bandejas, platos o bebidas.
- Limite el número de artículos que usted va a cargar para evitar la tensión excesiva en los brazos y la espalda.
- Al servir bebidas, acerque la taza o el baso a la jarra o la cafetera sobre el baso.
- Se deben utilizarse los brazos, así como sus manos para equilibrar las bandejas.
- Se debe amontonar las bandejas de manera uniforme, y colocar los artículos más pesados en el centro de la bandeja.
- Las bandejas deben estar limpias, secas y libres de rajaduras u otros defectos antes de usarlas.
- Para mover mesas y sillas, pida ayuda, en lugar de levantarlas solo/sola.
- Siempre camine con cuidado al cargar bandejas, y manténgase alerta por si acaso el piso esta mojado.

LIMPIANDO MESAS CON SEGURIDAD EN UN RESTAURANTE

ERGONOMIA

Ergonomía apropiada que debe ser utilizado cuando limpiando mesas incluye:

- Use ambas manos para transporter los articulos cuando sea posible.
- Mantenga los codos pegados cercas de su cuerpo.
- Mantenga sus hombros, brazos y manos en una posición neutral en lugar de doblado o extendido.
- Llevar bandejas y otros articulos a nivel de la cintura en lugar de elevarlas arriba de la cabeza.
- Llevar bandejas y otros articulos a nivel de la cintura en lugar de elevarlas arriba de la cabeza.

LA SEGURIDAD AL USAR EL CUCHILLO

Cuando limpie mesas, se debe tener precaución adicional para evitar la manipulación de cuchillos de forma incorrecta. Los empleados deben evitar laceraciones por:

- Se debe de recoger los cuchillos por sus asas.
- Se debe de evitar recoger múltiples piezas de cubiertos a la vez.
- Siempre debe de fijarse en lo que usted va a recoger al recoger los platos.
- Asegúrese de que los cubiertos y cuchillos no estén amontonados en bandejas descuidadamente.
- No meta la mano en un fregadero si usted no sabe lo que hay dentro de el.

CONCLUSIÓN

Limpiar mesas puede ser físicamente exigente y estresante, se les requiere a los empleados reducir los riesgos usando la ergonomía apropiada, la seguridad del cuchillo, y siguiendo todas las pautas generales de seguridad.