

Seguridad Para Restaurantes

Usted puede reducir riesgos al poner en práctica procedimientos de seguridad, e instruir a sus empleados y al poner el buen ejemplo. Comienza con el trabajo de equipo. Una a sus empleados de manera que trabajen juntos para que:

1. Se identifiquen y se eliminen los peligros potenciales, como pisos resbalosos.
2. Se comuniquen para evitar que choquen con los compañeros de trabajo y con los clientes.
3. Se revisen las máquinas para asegurarse que trabajan apropiadamente.
4. Se intercambien ideas sobre cómo mejorar la seguridad.

✓ Revisar el desempeño de los empleados en parte en cuanto a qué tan bien siguen ellos las medidas de seguridad. Elogie y premie a los individuos que:

- Usan guantes al limpiar cuchillos o usar un cortador de carne.
 - Escogen el cuchillo correcto para el trabajo.
 - Usan cucharas y no vasos para servir el hielo.
 - Usan zapatos apropiados y antiderrapantes.
 - Se amarran el cabello hacia atrás.
 - Evitan meter las manos a la basura, porque puede haber vidrios rotos.
 - Tiran el vidrio roto en recipientes especiales.
 - Evitan usar anillos o joyería que cuelgue.
 - Limpian inmediatamente derrames de comida o bebidas.
 - Cuando es apropiado usan anuncios que indican que el piso está mojado (como "wet floor").
 - Se suben en escaleras y no sobre cajas u otros objetos.
-

Cómo evitar cortadas y laceraciones:

1. Siempre corte en dirección contraria al cuerpo.
2. Corte aplicando una presión uniforme.
3. No le dé cuchillos a otras personas.
4. Use el cuchillo correcto.
5. Asegúrese que los cuchillos estén afilados.
6. Guarde apropiadamente los cuchillos.

http://www.thezenith.com/zenith_web/webui/workers/wrkr_ind_restau_span.jsp