

**Boliten de Control de Perdidas**

Las prácticas de orden y limpieza adecuadas cumplen una función importante, pues contribuyen a proteger la salud y seguridad de los empleados en todos los entornos de trabajo. En la industria de la elaboración de alimentos, son un factor vital para la salud y seguridad de los empleados y los clientes y permiten mantener relaciones comerciales prósperas.

Las tareas de orden y limpieza deben formar parte de la planificación operativa y constituir una práctica de trabajo habitual. Los empleadores deben establecer normas y procedimientos y exigir rigurosamente su cumplimiento a los efectos de preservar la limpieza y el orden de las áreas de trabajo en todos los establecimientos.

A continuación se brindan algunos lineamientos generales:

- Inspeccione con regularidad las áreas en las que el desorden y la falta de limpieza podrían ocasionar riesgos para los empleados y los clientes, tales como: sótanos, depósitos, armarios, plataformas de carga, sistemas de refrigeración que permitan el acceso del personal, escaleras, debajo de las escaleras, bancos situados en rincones y el sector de las cajas registradoras.
- Establezca un orden para las tareas y el flujo de trabajo.
- Asigne espacios de guardado para cada objeto que se utilice en la cocina y desarrolle un sistema para que todos los objetos sean reintegrados a su lugar luego del uso. Instale contenedores para desechos en lugares estratégicos.
- Procure y conserve el espacio suficiente para las áreas de trabajo y lugares de paso.
- Asigne sectores de almacenamiento especiales alejados de las áreas de trabajo para los elementos que se utilizan con menor frecuencia.
- Conserve los baños limpios y en buen estado de mantenimiento y coloque carteles para recordarles a los empleados y clientes cuáles son las normas de higiene apropiadas.
- El orden y la limpieza demuestran interés por los clientes, los empleados y el establecimiento. Otros beneficios igualmente importantes son:
  - Minimización de riesgos de accidentes y lesiones
  - El contar con un espacio limpio y organizado mejora el estado de ánimo de los empleados durante el trabajo
  - Maximización de la actividad y la eficacia



## Orden y Limpieza y Restaurantes

- Minimización de desechos, artículos dañados y desorden

El evitar la acumulación de basura disminuye los riesgos de accidentes y lesiones. Los empleadores deben poner especial énfasis en la responsabilidad de todos los empleados por el mantenimiento del orden y la limpieza.

Si desea obtener más información, comuníquese con su representante de control de pérdidas de Republic Indemnity.