

Boletín de control de pérdidas N° 31-S



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
- 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.

Las pautas que se indican en este boletín tienen por objeto ofrecer una descripción general de algunas de las medidas más importantes que puede tomar la gerencia de un restaurante para garantizar la seguridad del entorno laboral. No obstante, no pretenden abarcar todas las medidas y controles que la gerencia podría tomar para hacer frente a todas las causas de pérdidas o accidentes posibles. En última instancia, es responsabilidad de la gerencia tomar todas las medidas pertinentes para brindar un entorno seguro a sus empleados y clientes.