

**Boletín de control de pérdidas**

Los empleados que atienden las mesas y los que retiran la vajilla en un restaurante están expuestos a una amplia variedad de peligros. A veces, la tarea debe realizarse con gran celeridad, lo que aumenta las posibilidades de lastimarse. Las lesiones que sufren estos trabajadores tienden a agruparse en las categorías de lesiones por caídas y resbalones, cortes y esguinces musculares; todas ellas capaces de producir lesiones que implican pérdida de tiempo y que pueden traducirse en costosos reclamos a la aseguradora y, en última instancia, al empleador. Por suerte, con planificación, capacitación y mediante la implementación de algunas normas de seguridad básicas, muchas de estas lesiones pueden evitarse.

La planificación para prevenir lesiones del personal de servicio logra resultados óptimos si tiene lugar en las primeras etapas del diseño o rediseño de las instalaciones del restaurante. Si bien las condiciones ideales son prácticamente imposibles de lograr, el plan debe abarcar la mayor cantidad posible de las siguientes condiciones:

- Elegir pisos de materiales lisos, durables y antideslizantes.
- Eliminar la necesidad de que el personal que atiende las mesas deba utilizar escaleras en cualquier tramo de sus actividades laborales.
- Proporcionar buena iluminación en todo el trayecto que recorra el personal de servicio.
- Evitar que el área de tránsito del personal de servicio también sea utilizada por los clientes para acceder a las salidas, salones o baños.
- Asegurarse de que las áreas de tránsito sean anchas, de modo que den cabida a los carritos de servicio o que permitan el flujo de tránsito en ambas direcciones.
- Eliminar las zonas de cuello de botella o probables puntos de choque.
- Instalar espejos panorámicos en zonas de tránsito intenso donde haya que doblar en una curva
- Instalar puertas de tipo vaivén con ventanas transparentes en las aberturas que unan la cocina con el salón comedor.
- Disponer de carritos con ruedas para que el personal traslade los platos a las mesas o, como mínimo, bandejas de servicio que puedan armarse con facilidad cerca de la mesa que van a servir.
- Disponer de carritos con ruedas para que el personal retire la vajilla sucia de las mesas.
- Si los carritos no se utilizan para la vajilla sucia, tenga en cuenta que puede elegir una vajilla más liviana, de modo que se reduzca la posibilidad de que el personal sufra lesiones musculares.
- Si el salón comedor está alfombrado, repare de inmediato cualquier parte deteriorada.
- Disponga de luces de seguridad en áreas oscuras que conduzcan al estacionamiento para empleados.
- Disponga de cámaras de seguridad para evitar intentos de robo.

La capacitación sobre temas de seguridad es otro de los medios importantes para reducir las lesiones del personal que atiende las mesas y que retira la vajilla. La capacitación sobre prevención de lesiones debe incluir:

- Orientación inicial de seguridad para todo nuevo empleado del restaurante, con un recorrido completo por las instalaciones del restaurante y las salidas de emergencia.

## Seguridad al Servir y Trasladar Elementos en Restaurantes

- Entrega de una copia por escrito de los procedimientos y normas de seguridad a todo empleado nuevo del restaurante
- Capacitación a todo nuevo empleado sobre procedimientos seguros para servir y levantar objetos, al servir a los clientes y retirar la vajilla sucia de las mesas.
- Exhibición en cartelera de instrucciones escritas para que siga todo el personal de servicio, al recorrer el trayecto entre la cocina el salón comedor y las zonas de lavado de vajilla.
- Pautas para lograr una velocidad de trabajo que no sea riesgosa durante los períodos de mayor trabajo.
- Guía para la selección de calzado cómodo y antideslizantes.
- Capacitación sobre los procedimientos sanitarios que deben seguirse para reducir al mínimo la posibilidad de diseminar gérmenes o bacterias potencialmente nocivas.
- Capacitación sobre procedimientos que deben seguirse en caso de asalto.

Las normas de seguridad deben elaborarse con muchísimo cuidado, para contemplar condiciones específicas y posibles situaciones de riesgo propias de ese lugar de trabajo en particular. Una vez adoptadas, deben comunicarse claramente a todos los empleados. Lo esencial es que las normas sólo son eficaces en la prevención de lesiones si todo el personal las respeta sistemáticamente. El personal que atiende las mesas y que retira la vajilla debe estar familiarizado con todas las normas de seguridad que adopte el empleador. La lista que se detalla a continuación debe utilizarse como base para desarrollar normas de seguridad específicas que abarquen todas las situaciones del servicio de comida:

- Seleccione y exija el uso de calzado cómodo y antideslizante; prohíba el uso de zapatos de taco alto.
- Pida que se notifiquen y limpien de inmediato los derrames en cualquier parte de las instalaciones.
- Solicite que se notifique rápidamente al superior inmediato toda lesión, aunque no sea de gravedad.
- Si las condiciones lo permiten, exija el uso de carritos para servir platos y trasladar vajilla.
- Si no se utilizan carritos de servicio, establezca el límite de máximo de platos que pueden llevarse a las mesas en un solo viaje. El peso de la vajilla es un factor vital para establecer el límite de seguridad en cuanto al traslado de platos.
- Exija una pronta notificación sobre riesgos de tropezones y caídas y la inmediata corrección de los riesgos. Si se utiliza equipo con partes móviles o maquinaria peligrosa, prohíba que los empleados usen ropa holgada o joyas que pudieran enredarse.
- Exija el uso de guantes de goma u otro material no poroso durante las actividades de limpieza, etc.
- Establezca y exhiba en una cartelera las normas sanitarias y de seguridad sobre los procedimientos de limpieza apropiados, específicos para las superficies de trabajo y tránsito, equipos, utensilios, enseres de cocina, vajilla, cubiertos, etc.
- Establezca y exhiba en una cartelera las normas sanitarias y de seguridad respecto de lavarse las manos, fumar, consumir alimentos y bebidas durante el turno de trabajo y en los descansos.
- Establezca normas que prohíban la acumulación de materiales en pasillos, escaleras, etc.
- Exhiba normas escritas sobre la manipulación de cuchillos, vajilla y cristalería rota, sin peligros.
- Exhiba normas escritas sobre la operación segura de compactadoras de residuos y otros artefactos similares. Brinde la capacitación inicial y periódica apropiada a todos los miembros del personal, acerca de los procedimientos adecuados para levantar artículos pesados.
- Brinde la capacitación inicial y periódica apropiada a todos los miembros del personal, acerca del uso seguro de artículos de limpieza y el equipo de protección personal recomendado.



## Seguridad al Servir y Trasladar Elementos en Restaurantes

- Establezca normas y procedimientos que cuiden la seguridad de los empleados antes y después del horario de servicio.
- Brinde la capacitación inicial y periódica apropiada a todos los miembros del personal, acerca de los procedimientos que deben seguirse en caso de asalto.
- Prohíba los juegos violentos dentro de las instalaciones y en el estacionamiento para empleados.

La lista no incluye todas las posibles situaciones que podrían necesitar normas de seguridad en su lugar de trabajo. Deben elaborarse normas adicionales que contemplen las actividades y condiciones específicas, propias de su restaurante. Si necesita ayuda adicional, diríjase al departamento de control de pérdidas de Republic Indemnity.

The guidelines provided in this bulletin are only intended to provide an overview of some of the more important steps that can be taken by management to establish a safe workplace. The guidelines are not considered exhaustive of all measures and controls that can be implemented by management to address all potential loss or injury producing causes. Ultimately it is the responsibility of management to take the necessary steps to provide for employee and customer safety. It is not intended as an offer to write insurance for such conditions or exposures. The liability of Republic Indemnity Company of America and its affiliated insurers is limited to the terms, limits and conditions of the insurance policies underwritten by any of them. © 2022 Republic Indemnity of America, 4500 Park Granada, Suite 300, Calabasas, CA 91302.