



Prevención de riesgos en bares, restaurantes y cafeterías



SUBGERENCIA DE CAPACITACIÓN Y PUBLICACIONES · PROGRAMA PYMES

Introducción

Las personas que trabajan en bares, restaurantes y cafeterías realizan varias actividades para atender y dar un buen servicio a sus clientes. En estos lugares, entre otras cosas, se preparan y venden alimentos y bebidas, se transportan bandejas, se utilizan cuchillos, machetes, hornos, batidoras, freidoras, equipos de refrigeración, etc., todo lo cual puede presentar riesgo para el personal que trabaja en estas tareas. En lo que sigue estudiaremos los riesgos de accidentes más comunes en bares, restaurantes y cafeterías.

Objetivo

- Identificar los riesgos de accidentes dentro de las labores que se ejecutan en bares, restaurantes y cafeterías y las medidas de prevención para cada caso.

1. Bares, restaurantes, cafeterías y riesgos de accidentes

¿Hay riesgos de accidentes en las labores que se desarrollan en bares, restaurantes y cafeterías? Piense y responda usted. La clave está en saber que no basta con la habilidad y la experiencia que se tenga en las tareas. Si a usted nunca le ha sucedido algo, eso no quiere decir que está libre de que le ocurra un accidente si es que actúa permisivamente, sin evitar los comportamientos incorrectos y sin preocuparse por las condiciones inseguras que puedan existir en su ambiente laboral.

2. Máquinas y utensilios que se ocupan comúnmente en bares, restaurantes y cafeterías

Recuerde que siempre el uso de máquinas y utensilios debe ser el adecuado; no improvise ni emplee utensilios y máquinas en labores para las cuales no fueron diseñados. En los bares, restaurantes y cafeterías encontramos normalmente:

No crea que los accidentes sólo les ocurren a quienes desempeñan trabajos en condiciones extremas, pues en todas las actividades laborales hay riesgos; la diferencia está en cómo enfrentar las tareas que le corresponde realizar. Hay mucho que usted puede hacer por evitar los riesgos de accidentes, tanto por su seguridad como por la de los demás.

- Hornos
- Churrasqueras y loncheras
- Cocinas industriales
- Batidoras
- Revolvedoras
- Lavadoras y mesones
- Anafes
- Freidoras
- Equipos de refrigeración
- Equipo de apoyo (licuadoras, picadoras, peladoras, cortadoras, etc.)
- Utensilios menores (cuchillos, machetes, etc.)

3. ¿Cuáles son los riesgos de accidentes en las labores que se desarrollan en bares, restaurantes y cafeterías?

Las labores que se realizan en bares, restaurantes y cafeterías implican ciertos riesgos de accidentes que pueden afectar al personal que las lleva a cabo. Entre los riesgos más comunes podemos mencionar los siguientes:

- Caídas de igual y distinto nivel
- Cortes
- Quemaduras
- Contactos eléctricos
- Contactos con sustancias peligrosas
- Sobreesfuerzos
- Incendios

A continuación revisaremos estos riesgos de accidentes y sus respectivas medidas de prevención.

4. Riesgos de caídas de igual o distinto nivel

Si tiene que desplazarse constantemente con bandejas, alimentos o bebidas, una superficie de tránsito sucia o resbalosa no será su mejor aliada. Lo mismo ocurre con la falta de iluminación, el desorden, los pisos con grasas o aceites, el uso de un calzado inapropiado, etc.

Evite los riesgos de caídas que lo exponen a sufrir accidentes, que pueden involucrar lesiones, pérdidas materiales y de tiempo. Opte por la seguridad y dé un buen servicio a sus clientes.

4.1. Causas de caídas de igual y distinto nivel

- Superficies de tránsito sucias (escaleras, pasillos, etc.).
- Suelos mojados y/o resbaladizos (grasas, aceites).
- Superficies irregulares o con aberturas.
- Desorden.
- Calzado inadecuado.
- Falta de iluminación.

4.2. Medidas de prevención

- Limpieza de líquidos, grasas, residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.
- Eliminar del suelo suciedades y obstáculos con los que se pueda tropezar.
- Instalación de rejillas para evacuación.
- Colocar un revestimiento o pavimento de características antideslizantes.
- Mayor eficacia en la limpieza.
- Usar calzado adherente.

5. Riesgos de cortes

Un acto tan simple como cortar un pan para hacer un sandwich, implica el riesgo de cortes para quien lo hace. Lo mismo ocurre con otras actividades como preparar la carne para cocinarla, picar verduras, frutas, utilizar máquinas o equipos, etc. En virtud de ello, la concentración en sus labores y el uso de elementos de protección personal adecuados son medidas de prevención muy importantes para evitar estos riesgos.

No piense que su habilidad le permite usar cuchillos defectuosos, pues al manipular utensilios o máquinas que no estén en perfectas condiciones se expone al riesgo de cortes.

5.1. Por elementos cortantes de máquinas

Causas

- Máquinas sin protecciones de las partes móviles.
- Máquinas defectuosas.
- Falta de concentración.
- No usar elementos auxiliares.

Medidas de prevención

- Revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento.
- Empleo de elementos auxiliares.
- Usar elementos de protección personal.
- Generar procedimiento de trabajo.

5.2. Por utensilios

Causas

- Utensilios defectuosos (cuchillos, machetes, etc.).
- Falta de concentración.
- Falta de conocimiento.
- No usar elementos de protección personal.

Medidas de prevención

- Selección y cuidado de cuchillos y utensilios cortantes.
- Entrenamiento.
- Mangos bien diseñados, conservados y hojas afiladas.
- Usar elementos de protección personal.
- Generar procedimiento de trabajo.

6. Riesgos de quemaduras

Entre las tareas que se desarrollan en bares, restaurantes y cafeterías existe la posibilidad de contacto con hornos, freidoras, recipientes de cocinas, planchas, etc., lo que a su vez implica la exposición al riesgo de quemaduras. Lo mismo ocurre en el caso de la posible proyección de líquidos que estén a altas temperaturas y el contacto con vapores calientes.

6.1. Causas de quemaduras

- Contacto con utensilios o superficies calientes (hornos, freidoras, recipientes de cocina, etc.).
- Proyección de líquidos a temperaturas elevadas.
- Contacto con vapores calientes.

6.2. Medidas de prevención

- Manejar utensilios con las manos protegidas.
- Generar procedimientos de trabajo.

7. Riesgos de contactos eléctricos

Para que el uso de la corriente eléctrica sea seguro debemos evitar los riesgos de contacto directo o indirecto con la misma. De esta forma, aprovecharemos los beneficios de su uso en nuestras labores.

7.1. Causas de contactos eléctricos

- Contacto directo: parte activa.
- Contacto indirecto: con masas (falta de puesta a tierra, deterioro de aislamiento).

Riesgos de contactos eléctricos:

- Por instalaciones eléctricas y/o herramientas o máquinas dañadas.
- Manipulación de equipos y máquinas con las manos mojadas.

7.2. Medidas de prevención

- Revisar periódicamente la instalación eléctrica.
- Verificar los interruptores diferenciales, accionando pulsadores de prueba una vez al mes.
- Emplear máquinas y equipos que tengan incorporada la tierra de protección.
- No intervenir máquinas ni equipos eléctricos.
- No utilizar los aparatos eléctricos con las manos mojadas o húmedas.
- No usar máquinas ni equipos que estén en mal estado.

8. Riesgos de contactos con sustancias peligrosas

El contacto con sustancias que se utilizan para la limpieza, ya sea detergentes o sustancias cáusticas, puede ser nocivo para el organismo humano. En este sentido, se hace necesario para prevenir tales riesgos tomar algunas medidas, como por ejemplo reemplazar las sustancias peligrosas por otras de iguales propiedades, pero menos nocivas, mantener actualizadas las hojas de datos de seguridad, realizar un correcto almacenamiento de los recipientes que contienen estas sustancias, etc.

No se debe permitir que las sustancias que se consideran peligrosas sean mal almacenadas, sin etiqueta o que se trasvasijen sin control de un recipiente a otro.

8.1. Causas de contactos con sustancias peligrosas

- Contacto con sustancias y productos utilizados para limpieza (detergentes, sustancias cáusticas, sustancias corrosivas, etc.).

8.2. Medidas de prevención

- Sustituir las sustancias peligrosas por otras con las mismas propiedades, pero que generen menos peligro a las personas.
- Tener las hojas de datos de seguridad de las sustancias peligrosas.
- Mantener los recipientes cerrados, almacenados, etiquetados y en lugares ventilados.
- Generar procedimiento de trabajo.

9. Riesgos de sobreesfuerzos

En sus actividades diarias es probable que tienda a adoptar posturas que no son correctas, efectuar movimientos repetitivos o a realizar un inadecuado manejo de carga en forma manual. Todo lo anterior corresponde a causas de sobreesfuerzos. Por lo mismo, no sobreestime su capacidad para mover cargas en forma manual y pida ayuda si lo requiere.

9.1. Causas de sobreesfuerzos

- Incapacidad física.
- Manejo inadecuado de materiales.
- Posturas incorrectas de trabajo.
- Movimientos repetitivos.
- Falta de elementos auxiliares de transporte menor (por ejemplo, un carro).

9.2. Medidas de prevención

- Utilizar equipos auxiliares para el movimiento de carga.
- Respetar cargas máximas según sexo y edad.
- Generar procedimiento de manejo de materiales.
- Posibilitar cambios de postura.
- Solicitar ayuda.

10. Riesgos de incendios

El fuego es un magnífico aliado a la hora de preparar alimentos, pero puede transformarse al mismo tiempo en su peor enemigo. Usted puede evitar los riesgos de incendios tomando una serie de medidas de prevención, tales como revisar que las campanas y los ductos estén libres de acumulación de grasas, mantener bajo control todas las fuentes de calor o de combustibles, revisar que las instalaciones eléctricas estén en buen estado, realizar un correcto orden y aseo en todos los lugares de trabajo, etc.

No le dé alimento al fuego para que se convierta en un incendio. Evite los riesgos y contagie una actitud positiva hacia la seguridad.

10.1. Causas de incendios

- Origen eléctrico (instalaciones eléctricas defectuosas o inadecuadas).
- Llamas abiertas (quemadores, anafes).
- Acumulación de grasa en campanas y ductos.
- Descuidos en el control de las fuentes de calor y/o combustibles.

10.2. Medidas de prevención

- Limpieza periódica de campanas.
- Mantener bajo control todas las fuentes de calor o de combustible.
- Mantener el orden y el aseo en todos los lugares de trabajo.
- La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente de servicios eléctricos, en el diseño, instalación, mantención y uso.

Ficha Resumen Prevención de riesgos en bares, restaurantes y cafeterías

Riesgos de accidentes en bares, restaurantes y cafeterías

1. Caídas de igual y distinto nivel
2. Cortes
3. Quemaduras
4. Contactos eléctricos
5. Contactos con sustancias peligrosas
6. Sobreesfuerzos
7. Incendios

1. Caídas de igual y distinto nivel

Riesgos

- Superficies de tránsito sucias (escaleras, pasillos, etc.).
- Suelos mojados y/o resbaladizos (grasas, aceites).
- Superficies irregulares o con aberturas.
- Desorden.
- Usar calzado inadecuado.
- Falta de iluminación.

Prevención

- Limpieza de líquidos, grasas o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.
- Eliminar del suelo suciedades y obstáculos con los que se pueda tropezar.
- Instalación de rejillas para evacuación.
- Colocar un revestimiento o pavimento de características antideslizantes.
- Mayor eficacia en la limpieza.
- Usar calzado adherente.

2. Cortes

Por elementos cortantes de máquinas

Riesgos

- Máquinas sin protecciones de las partes móviles.
- Máquinas defectuosas.
- Falta de concentración.
- No usar elementos auxiliares.

Prevención

- Revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento.
- Empleo de elementos auxiliares.
- Usar elementos de protección personal.
- Generar procedimiento de trabajo.

Por utensilios

Riesgos

- Utensilios defectuosos (cuchillos, machetes, etc.).
- Falta de concentración.
- Falta de conocimiento.
- No usar elementos de protección personal.

Medidas de prevención

- Selección y cuidado de cuchillos y utensilios cortantes.
- Entrenamiento.
- Mangos bien diseñados, conservados y hojas afiladas.
- Usar elementos de protección personal.
- Generar procedimiento de trabajo.

3. Quemaduras

Riesgos

- Contacto con utensilios o superficies calientes (hornos, freidoras, recipientes de cocina, etc.).
- Proyección de líquidos a temperaturas elevadas.
- Contacto con vapores calientes.

Prevención

- Manejar utensilios con las manos protegidas.
- Generar procedimientos de trabajo.

4. Contactos eléctricos

Riesgos

- Contacto directo: parte activa.
- Contacto indirecto: con masas (falta de puesta a tierra, deterioro de aislamiento).

Prevención

- Revisar periódicamente la instalación eléctrica.
- Verificar los interruptores diferenciales, accionando pulsadores de prueba una vez al mes.
- Emplear máquinas y equipos que tengan incorporada la tierra de protección.
- No intervenir máquinas ni equipos eléctricos.
- No utilizar los aparatos eléctricos con las manos mojadas o húmedas.
- No usar máquinas ni equipos que estén en mal estado.

5. Contactos con sustancias peligrosas

Riesgos

- Contacto con sustancias y productos utilizados para limpieza (detergentes, sustancias cáusticas, sustancias corrosivas, etc.).

Prevención

- Sustituir las sustancias peligrosas por otras con las mismas propiedades, pero que generen menos peligro a las personas.
- Tener las hojas de datos de seguridad de las sustancias peligrosas.
- Mantener los recipientes cerrados, almacenados, etiquetados y en lugares ventilados.
- Generar procedimiento de trabajo.

6. Sobreesfuerzos

Riesgos

- Incapacidad física.
- Manejo inadecuado de materiales.
- Posturas incorrectas de trabajo.
- Movimientos repetitivos.
- Falta de elementos auxiliares de transporte menor (por ejemplo, un carro).

Prevención

- Utilizar equipos auxiliares para el movimiento de carga.
- Respetar cargas máximas según sexo y edad.
- Generar procedimiento de manejo de materiales.
- Posibilitar cambios de postura.
- Solicitar ayuda.

7. Incendios

Riesgos

- Origen eléctrico (instalaciones eléctricas defectuosas o inadecuadas).
- Llamas abiertas (quemadores, anafes).
- Acumulación de grasa en campanas y ductos.
- Descuidos en el control de las fuentes de calor y/o combustibles.

Prevención

- Limpieza periódica de campanas.
- Mantener bajo control todas las fuentes de calor o de combustible.
- Mantener el orden y el aseo en todos los lugares de trabajo.
- La instalación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente de servicios eléctricos, en el diseño, instalación, mantención y uso.

GUIA DE AUTOEVALUACION

Prevención de riesgos en bares, restaurantes y cafeterías

I. Responda verdadero o falso

V F

1. La grasa de las campanas es una muestra del trabajo de la cocina y no es necesario limpiarla.
2. Sólo los trabajadores nuevos están expuestos a riesgos de accidentes.
3. Sólo los trabajadores con experiencia pueden usar cuchillos defectuosos, pues ellos saben manipularlos.
4. No es necesario protegerse las manos para evitar el contacto con superficies calientes, si es que la protección es incómoda y nunca le ha pasado nada.
5. No se debe utilizar una instalación eléctrica defectuosa en ningún caso.

II. Seleccione una alternativa

1. ¿Cuál alternativa es incorrecta?

- a. No hay peligro en campanas y ductos con acumulación de grasa.
- b. Se deben mantener bajo control las llamas abiertas de los quemadores en las cocinas.
- c. Hay incendios que son de origen eléctrico.
- d. Es necesario mantener el orden y el aseo en el ambiente de trabajo.

- I. Alternativa a
- II. Alternativa b
- III. Alternativa c
- IV. Alternativa d

2. ¿Cuál o cuáles alternativas son correctas?

- a. Sólo los trabajadores con experiencia pueden salirse de los procedimientos de trabajo.
- b. No debemos repetir conductas incorrectas que puedan causar un accidente.
- c. Los accidentes son cosa del destino.
- d. No debemos correr por las escaleras.

- I. Alternativas a y c
- II. Alternativa b y d
- III. Alternativas a, c y d
- IV. Alternativa d

3. Medidas para evitar sobreesfuerzos:

- a. Favorecer los movimientos repetitivos
- b. Respetar cargas máximas según sexo y edad.
- c. Generar procedimiento de manejo de materiales.
- d. Adoptar una postura cómoda, aunque sea incorrecta.

- I. Alternativas a y c
- II. Alternativas b y d
- III. Alternativa b
- IV. Alternativas b y c

4. ¿Cuál afirmación es correcta?

- a. Sólo los jefes pueden usar las instalaciones eléctricas defectuosas.
- b. No se debe solicitar ayuda para mover cargas.
- c. Se debe utilizar un elemento de transporte auxiliar para el traslado de cargas, como por ejemplo un carro.
- d. La falta de concentración en las tareas no es peligrosa si usted tiene experiencia en su labor.

- I. Alternativa a
- II. Alternativa b
- III. Alternativa c
- IV. Alternativa d

5. Para prevenir riesgos de accidentes:

- a. Se debe generar procedimiento de trabajo.
- b. Se debe capacitar.
- c. Se deben usar elementos de protección personal cuando sea necesario.
- d. No se debe confiar sólo en la habilidad y la experiencia que se tenga, sino que hay que tener una actitud positiva hacia la seguridad.

- I. Alternativa a y b
- II. Alternativa a, c y d
- III. Alternativa b y c
- IV. Todas las alternativas

Respuestas

I. Verdadero o falso

1. F
2. F
3. F
4. F
5. V

II. Seleccione una alternativa

1. I
2. II
3. IV
4. III
5. IV



Asociación Chilena de Seguridad
Gerencia de Prevención

Subgerencia de Capacitación y Publicaciones

Registro de Propiedad Intelectual N° 161322

Registro ISBN: 978-956-8106-88-1

Registro Interno: HT1305

Av. Vicuña Mackenna 152

Providencia

Fono : 685 2734

Fax : 685 2702

www.achs.cl