

Aprende a prevenir riesgos en tu restaurante



Sabemos que es una prioridad para ti proteger el bienestar de tus colaboradores y tus clientes. Por eso, te compartimos esta guía para que identifiques y mitigues los riesgos más comunes en tu entorno laboral.

¡Asegúrate de que tu empresa sea un lugar seguro y saludable para todos!

A continuación, encontrarás cada riesgo y las recomendaciones que debes tener en cuenta:

Caídas y resbalones

- **Instala pisos antideslizantes** en todas las áreas de trabajo y tránsito para evitar resbalones.
- **Mantén limpias las áreas de trabajo**, limpia cualquier derrame de inmediato y señaliza las áreas húmedas.
- **Señaliza claramente cualquier cambio de nivel** o superficie irregular con cintas antideslizantes y señales visuales.
- Asegúrate de que los **pasillos y áreas de trabajo estén libres** de obstáculos, cables u objetos que puedan causar tropiezos.



Incendios

- **Realiza mantenimientos periódicos** a campanas extractoras, sistemas de ventilación y equipos de cocina, para evitar la acumulación de grasa.
- **Instala y mantén sistemas de extinción de incendios adecuados**, como rociadores automáticos y extintores de tipo K.
- **Asegúrate de que tu equipo cuente con capacitación** para que sepa cómo usar los extintores y qué hacer en una evacuación.



Contaminación de alimentos y alergias

- **Establece protocolos estrictos de higiene y control de calidad** para evitar la contaminación de alimentos.
- Asegúrate de que **todo el personal siga buenas prácticas de higiene** como lavarse las manos, utilizar guantes y tapabocas cuando sea necesario.
- Asegúrate de que tu equipo cuente con **capacitación en prácticas de manipulación segura de alimentos**, incluyendo la correcta refrigeración, almacenamiento y cocción. Así evitas la contaminación cruzada entre los alimentos crudos y cocidos.
- **Etiqueta los alérgenos en el menú y capacita a tu equipo para manejar pedidos especiales** y evitar la contaminación cruzada. Utiliza utensilios y áreas de preparación separadas.



Fallos en sistemas eléctricos

- **Realiza inspecciones regulares de las redes eléctricas** y asegúrate de que todos los equipos estén en buen estado.
- Instruye a tu equipo sobre cómo **usar de manera segura los equipos eléctricos** y evitar sobrecargar los circuitos.



Inconvenientes con clientes y terceros

- **Contrata un seguro de responsabilidad civil** que te respalde ante posibles daños a clientes o terceros.
- Capacita a tu equipo en la **atención adecuada a clientes y en la gestión de situaciones de emergencia**.



Buenas prácticas para gestionar riesgos

- 1 Alfombras antideslizantes**
Coloca alfombras antideslizantes en áreas propensas a derrames, como entradas y cocinas, para prevenir caídas y resbalones. Realiza inspecciones diarias para identificar y corregir posibles peligros.
- 2 Mantenimiento de equipos de cocina**
Mantén un registro de mantenimiento mensual para todos los equipos de cocina, como campanas y extractores. Realiza simulacros de incendio periódicamente para asegurar que el personal esté familiarizado con los procedimientos de evacuación.
- 3 Sistema First In, First Out (FIFO)**
Implementa, de manera semanal, un sistema de rotación de alimentos FIFO para asegurar que los productos más viejos se usen primero y así evitar que caduquen.
- 4 Utensilios codificados**
Utiliza tablas de cortar y utensilios de cocina diferenciados por colores para diferentes tipos de alimentos (crudos, cocidos, vegetales, carnes), evitando la contaminación cruzada.
- 5 Registro de alérgenos**
Mantén frecuentemente un registro actualizado de todos los alérgenos presentes en el menú y asegúrate de que todo el personal esté informado.
- 6 Seguridad eléctrica**
Etiqueta claramente todos los interruptores y circuitos eléctricos, y asegúrate de capacitar al personal para que sepa cómo cortar la electricidad en caso de emergencia. Es importante ocuparte de esto de manera semestral.
- 7 Protocolo de atención al cliente**
Establece un protocolo de atención al cliente que incluya cómo manejar quejas y reportar incidentes. Asegúrate de que todo el personal esté capacitado en la aplicación de este y revísalo de manera anual.



Desde Empresas SURA te acompañamos a identificar tus riesgos y a implementar medidas preventivas para proteger a tus colaboradores y a tus clientes, contribuyendo así a la sostenibilidad y continuidad de tu operación. Para conocer más, contacta a tu asesor o ingresa a nuestro [sitio web](#).

