

Reglas Generales de Seguridad para el Servicio de Comida



Our reputation for excellence is no accident.™

La prevención de accidentes en el lugar de trabajo es responsabilidad de todos los empleados. Aún más, también es responsabilidad de cada empleado corregir o informar de cualquier acto o condición insegura de la que se haya percatado.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

A continuación presentamos algunas reglas generales importantes de seguridad que todos los empleados deben seguir, sin importar sus asignaciones de trabajo.

Cargar inadecuadamente es un factor importante del tremendo número de reclamaciones por lesiones en la espalda.

Deberán seguirse los procedimientos siguientes:

- a. Calcule las dimensiones de la carga; asegúrese de que esté estable y balanceada. Compruebe el peso para asegurarse de que puede levantarla usted mismo.
 - b. Planee el movimiento de la carga. Asegúrese de que su trayectoria esté libre y de que haya identificado la ubicación donde dejará la carga.
 - c. Establezca una buena base de apoyo. Use una postura con balance amplio y con un pie delante del otro.
 - d. Doble las rodillas y acérquese lo más que pueda al objeto. Haga el levantamiento con sus piernas y no con su espalda.
 - e. Sujete bien el objeto que vaya a levantar. Asegúrese de que puede mantener el agarre durante todo el tiempo de la carga y que no tendrá que acomodar las manos más adelante.
 - f. Haga el levantamiento gradualmente, pero hágalo lentamente y de forma continua.
 - g. Mantenga la carga cerca mientras la lleva; esto evita que encorve su espalda y que añada más tensión a su espalda.
 - h. Haga pivote sobre sus pies; no gire la cintura cuando necesite cambiar de dirección. Mueva sus pies en la dirección del levante. Girar con la cintura es especialmente dañino para su espalda.
 - i. Si la carga es demasiado pesada pida ayuda de otro trabajador o use un dispositivo mecánico.
2. Mantener un buen orden y limpieza ayuda a la seguridad. Todos los empleados deben mantener las herramientas equipos y áreas de trabajo limpias y ordenadas.
 3. Mantenga los pasillos, las escaleras y las salidas sin cajas u otros riesgos que pudieran ocasionar tropezones. No obstruya las salidas.
 4. Limpie los derrames inmediatamente. Marque el derrame si requiere irse para solicitar ayuda o para traer suministros adicionales.
 5. Cada empleado debe conocer la ubicación de los extintores de incendios en sus áreas de trabajo. El área frente a los extintores de incendios debe mantenerse libre de obstáculos para tener fácil acceso a ellos. Los empleados no deben intentar apagar incendios que sobrepasen el alcance de la capacitación recibida ni las limitaciones de los equipos contraincendios disponibles.
- Cuando tenga alguna duda, pida ayuda profesional y diríjase a un área segura.
6. No debe usar gasolina como líquido para lavar o limpiar. Cuando se requiera un solvente limpiador, use un solvente limpiador aprobado.

7. Los materiales deben almacenarse de forma segura y ordenada. Los líquidos inflamables deben almacenarse en un gabinete de almacenamiento de productos inflamables aprobado.
8. El empleado que, mientras se encuentre en servicio o dentro de alguna propiedad del distrito, tenga posesión, venda o reciba cualquier droga ilegal o que se encuentre bajo la influencia de alguna droga o de alcohol será dado de baja y, cuando corresponda, serán remitidos a las autoridades policiales.
9. No se permite fumar en ningún edificio.
10. Tenga cuidado cuando abra puertas por las que transitan personas en ambos sentidos.
11. Use una escalera de tijera o escalerilla para llegar a lugares por arriba de sus hombros. Nunca se pare en el último peldaño de la escalera.
12. Mientras se encuentre en un vehículo del distrito, se requiere que use los cinturones de seguridad en todo momento. No inhabilite las bolsas de aire a menos de que tenga permiso por escrito de su supervisor.
13. No opere maquinaria con la que no esté familiarizado y para la que no haya recibido capacitación.
14. Revise todas las herramientas y equipos antes de usarlas para asegurarse de que funcionan correctamente y de que no representan algún riesgo.
15. Después de usarlas, regrese todas las herramientas y equipos a su lugar correcto.
16. Desconecte todos los cables eléctricos jalando del enchufe con cuidado, nunca jale del cable en sí. Si un cable eléctrico está deshilachado o los alambres son visibles, sáquelo de servicio.
17. Use el pasamanos cuando suba o baje escaleras. Nunca salte escalones.
18. Sólo los empleados calificados y designados pueden hacer trabajos en el cableado y equipo eléctrico.
19. No se toleran los juegos bruscos ni las bromas.
20. Las hojas de datos de seguridad del producto deben estar disponibles, en el lugar de uso, para todas las personas que soliciten dicha información.
21. Informe de todos los accidentes a su supervisor.
22. Informe de las herramientas y equipos inseguros a su supervisor. Marque la herramienta o equipo para que nadie más la use.
23. Observe todas las señales de advertencia y los boletines y carteles de seguridad.
24. No realice ningún trabajo que parezca inseguro, pida orientación a su supervisor.

REGLAS DE SEGURIDAD DEL SERVICIO DE COMIDA

A continuación se presentan algunas reglas de seguridad importantes del servicio de comida que cada uno de los empleados debe seguir:

1. Mantenga los pisos libres de charcos de agua y de escombros. Seque los derrames inmediatamente y hasta que el piso esté completamente seco; use un señalamiento de piso mojado. Mantenga todos los equipos limpios.
2. Camine, nunca corra. Ir de prisa es especialmente peligroso cuando lleva comida caliente, platos o cristalería.
3. Se deben usar zapatos cerrados en todo momento.
4. Informe de las lesiones y casi accidentes al gerente.
5. La cocina de una escuela no es lugar para juegos bruscos ni para bromas.
6. Conozca la ubicación del extintor de incendios y de la salida de emergencia más cercanos. Conozca el plan de evacuación de emergencia de la escuela.
7. Use los equipos sólo después de que haya recibido la capacitación adecuada. Nunca hable con otros ni se distraiga mientras opera algún equipo, especialmente el rebanador o molino de carne.
8. Use carritos o carretillas para mover grandes cantidades de comida en lugar de cargarlas a mano. Nunca obstruya su vista al sobrecargar los carritos de transporte. De ser necesario, pida ayuda para mover o levantar cargas pesadas. Use las técnicas adecuadas para levantar.
9. Mueva un estante de panadero caminando junto a él en vez de ir detrás o delante. Asegúrese de tener buena visibilidad cuando mueva el estante.
10. Use trapos secos, guantes o agarradores de cocina para sujetar los recipientes calientes. Tenga un área limpia para colocar los objetos calientes.
11. Nunca vierta líquidos que hiervan en recipientes de vidrio, plástico o poliestireno.
12. Antes de limpiar las mesas de vapor o las máquinas eléctricas, asegúrese de que el vapor se ha cerrado y la corriente eléctrica se ha cortado y que el equipo esté suficientemente frío para manipularlo. Los hornos y estufas siempre deben dejarse enfriar antes de limpiarlos.
13. Quite la tapa de las ollas o sartenes de tal forma que el vapor se dirija en sentido opuesto a donde usted se encuentra; párese a un lado cuando abra puertas de hornos, las puertas de las vaporeras o las tapas de teteras y sartenes para cocción a fuego lento. También asegúrese de que no haya gente alrededor cuando libere el vapor. El contenido o los líquidos deben vaciarse con extremo cuidado.
14. Apague el interruptor y desconecte el enchufe antes de limpiar cualquier aparato eléctrico, portátil o fijo. Espere a que la máquina se detenga por completo.
15. Los cuchillos afilados y los objetos de vidrio nunca deben colocarse en ningún fregadero. Se debe designar un lugar específico para colocar los cuchillos sucios para lavarse. Los cuchillos afilados deben colocarse con la punta hacia abajo en los lavaplatos.
16. Guarde los cuchillos en su lugar con las puntas y los filos hacia atrás. Deben proporcionarse y usarse colgaderas o fundas.
17. Maneje las latas abiertas con cuidado. Nunca abra las latas con un cuchillo. Tenga cuidado cuando deseche las tapas de latas.

18. Deseche los vidrios rotos, las tapas de latas y demás materiales de desecho filosos en recipientes especiales y no con la basura normal.
19. Almacene los utensilios pesados o las pilas de platos horizontalmente en medio de los estantes de almacenamiento para poder manejarlos de forma segura y para que no se caigan.
20. Coloque los utensilios de cocina de tal forma que las asas no sobresalgan de los bordes de la estufa o de la mesa.
21. Las protecciones en los equipos de cocina son para su seguridad y nunca deben quitarse excepto para hacer la limpieza y deben volver a colocarse inmediatamente. Informe a sus compañeros de trabajo cuando los equipos no tengan las protecciones.
22. Mantenga las puertas de los hornos cerradas cuando no estén en uso.
23. Debe tener más cuidado cuando encienda equipos con pilotos.
24. Las puertas de los hornos deben abrirse antes de encender los quemadores.
25. Si detecta cualquier olor a gas, deje que escape por completo antes de encender un fósforo.
26. Siempre encienda el fósforo antes de abrir el gas.
27. Al final del día, la persona que ha usado un equipo a gas debe inspeccionarlo cuidadosamente para asegurarse de que todos los quemadores estén bien cerrados.
28. Si al entrar a la cocina detecta un olor a gas, no encienda las luces y llame a mantenimiento para que le ayuden.
29. No llene las cacerolas a más de 2/3.
30. Tenga cuidado cuando manipule cajas de frutas y verduras por las astillas, clavos o alambres puntiagudos.
31. No deje cajas en el piso ni en las áreas de tránsito.
32. Cubra todos los recipientes cuando los guarde en enfriadores o espacios de almacenamiento.
33. Siga las reglas de limpieza y lave sus manos bien.
34. Evite usar joyería, collares o ropa suelta cuando trabaje alrededor de maquinaria giratoria.
35. Use una escalera o escalerilla para llegar a lugares por arriba de sus hombros. Nunca se pare sobre cajas apiladas, latas, repisas, sillas, etc.
36. Debe haber carteles de RCP y ahogamiento colocados en la cafetería.
37. Nunca deje cacerolas con grasa en el horno. Nunca derrita grasa en el recipiente original ni en cacerolas de poca profundidad.
38. Si está lleno, puede derramarse y ocasionar quemaduras o comenzar un incendio.
39. La grasa cruda en una freidora profunda de grasa con elementos calefactores puede incendiarse.
40. Una acumulación de grasa puede representar un riesgo de incendio. Limpie la grasa de los equipos, como las partes superiores de las estufas, las campanas, las bandejas de goteo y los utensilios.

USO DEL EQUIPO DE COCINA

Los accidentes pueden ocurrir fácilmente cuando las herramientas se usan incorrectamente. Ponga atención en lo que hace y en lo que sucede a su alrededor.

1. Desconecte el equipo eléctrico antes de limpiarlo. Tenga cuidado cuando retire objetos calientes de los aparatos.
2. El rebanador de carne debe desconectarse cuando no esté en uso y cuando se limpia. Sólo use el rebanador con las protecciones de seguridad. Cuando el rebanador no esté en uso, el calibrador de espesor debe calibrarse a cero.
3. Mantenga sus manos y los utensilios fuera del molino mientras está en uso. Comience el molido en la velocidad más baja y cuando termine, vuelva a ajustarlo en la velocidad más baja.
4. Los hornos a gas o eléctricos pueden ser extremadamente peligrosos.
5. Mantenga las manos alejadas de la parte superior y de los laterales de los hornos que estén en uso porque están calientes.
6. Siempre asegúrese de que la luz del piloto esté encendida antes de abrir el gas.
7. Limpie los hornos cuando estén fríos y apagados.
8. No permita que los cables eléctricos se mojen.
9. Ventile por varios minutos un horno de gas antes de encender un cerillo. Luego encienda el cerillo y péguelo a la esprea antes de encender el horno. Abra el gas lentamente para evitar apagar el cerillo anticipadamente.
10. Si percibe un olor a gas cuando abra la cocina temprano en la mañana, deje las luces apagadas y llame a mantenimiento para que revisen las instalaciones.
11. Las mesas de vapor son otra fuente de calor así que asegúrese de no tocarlas cuando estén en uso. Siempre use guantes o almohadillas cuando levante cacerolas calientes para llevarlas al horno.
12. Los cuchillos pueden ser peligrosos, sea que estén afilados o no.
13. Es mejor usar cuchillos afilados para que se requiera menos presión y se reduzca el riesgo de que el cuchillo resbale. Pueden usarse guantes contra cortaduras.
14. Los cuchillos deben manipularse con cuidado, incluso cuando se haya terminado el corte. Por ejemplo, los cuchillos deben colocarse, en vez de aventarse. Nunca ponga cuchillos en agua.
15. La persona que usa el cuchillo también debe lavarlo, secarlo y guardarlo cuando termine de usarlo.
16. Un cuchillo debe pasarse por el mango o, de ser posible, colocarse sobre una cubierta y deslizarse hacia la otra persona. Si deja caer un cuchillo, deje que caiga en vez de intentar atraparlo.
17. El procesador de alimentos debe desconectarse cuando no esté en uso y cuando se limpia. Sus cuchillas son filosas y deben manipularse cuidadosamente. Nunca use las manos para meter los alimentos en el procesador; use el émbolo y aplique una presión suave (no lo fuerce).
18. Las campanas Vent-A-Hood deben estar encendidas durante todas las actividades en la cocina.
19. Use la escalera del tamaño adecuado para limpiar las campanas.
20. Siempre pida ayuda cuando quite y vuelva a colocar los filtros de las campanas.

21. El limpiador para hornos ennegrece el aluminio; por tanto, nunca use este producto en las campanas Vent-A-Hood.
22. Asegúrese de que haya bastante ventilación cuando use aerosoles dentro de las campanas.

SEGURIDAD DE LOS ALMACENES DE COCINA

1. Las buenas reglas de seguridad de los almacenes sólo son eficaces cuando se aplican.
2. Use una escalera que sea del tamaño adecuado para el trabajo.
3. Asegúrese de que las repisas estén bien soportadas para aguantar el peso de los productos enlatados y otros alimentos.
4. Ponga los objetos de uso más frecuente a la altura de la cintura para tener fácil acceso a ellos. No almacene objetos pesados arriba de la altura de la cintura. Use la repisa superior lo menos posible y sólo almacene objetos ligeros en ella.
5. Almacene los productos químicos en lugar diferente del almacén de comida y de las áreas de producción de alimentos.
6. Mantenga el almacén bien iluminado.

PROCEDIMIENTOS PARA TRAPEAR

1. Exprima el exceso de agua del trapeador para eliminar el peso extra y para no dejar exceso de agua en el piso.
2. Trapee con movimientos en “S”, en lugar de hacia delante y hacia atrás como barriendo, para evitar presión excesiva en la espalda.
3. Use los agentes limpiadores para pisos adecuados. Esto evitará que se acumulen residuos en el piso y creen una superficie resbalosa.
4. Coloque señalamientos de piso mojado mientras trapea y hasta que el piso se seque.

Reconocimiento de las Reglas Generales de Seguridad para el Servicio de Comida

He recibido las reglas generales de seguridad para el servicio de comida y las comprendo en su totalidad. Si en el futuro tengo alguna pregunta relacionada con cualquiera de las reglas, buscaré inmediatamente que mi supervisor me la responda.

Nombre: (con letra de molde)

Nombre: (firma)

Fecha: _____

Claims Administrative Services

501 Shelley Drive,
Tyler, TX 75701

800 765 2412
www.cas-services.com