

Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición
Seguridad del piso - prevención de resbalones y caídas
(Floor Safety – Preventing Slips & Falls)
Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2640

Objetivos de la lección.

- Reconocer las condiciones de pisos peligrosos que pueden conducir a el resbalo y caída de un compañero de trabajo o cliente.
- Entender que la mayoría de los resbalones y caídas pueden ser prevenidas.
- Entender la clave de procedimientos de seguridad que debe ser practicado a diario.
- Reconocer que los resbalones y caídas pueden ocurrir en cualquier lugar en el servicio de alimentos - la cocina, comedor, salas de almacen y área de recepción.
- Comprender los factores que deben ser considerados por todos los manipuladores de alimentos cuando los riesgos son identificados.
- Saber las herramientas y los procedimientos necesarios para limpiar los derrames.

¿Cuál es el punto?

- Los resbalones y caídas pueden causar lesiones graves y costosas para una operación 1 de servicio de alimentos en una amplia distancia de áreas.
- Resbalones y caídas puede conducir a una producción reducida, tiempo perdido de trabajo, aumenta los costos del seguro y responsabilidad.
- Los manipuladores de alimentos son la primera línea de defensa contra la prevención de resbalones y caídas para la seguridad de sus compañeros y clientes.
- El Instituto Nacional de Seguridad del piso (NFSI) cita que más de 3 millones de empleados de servicio alimenticio y 1 millón de huéspedes son heridos cada año como resultado de un accidente por resbalón o caída.
- La NFSI estima que la industria alimenticia gasta más de \$2 billones cada año para este tipo de lesiones y está aumentando un 10% cada año.

Zonas de seguridad -

Las siguientes son las áreas que deben ser monitorizadas para controlar los riesgos de deslizamiento en todas las operaciones de servicio de comida desde la puerta trancera hasta la puerta delantera:

- Zonas de recepción y muelles de carga:
 1. Mantener libre de peligros como el desorden y la basura como cartones vacíos y paletes de entrega, así como de zonas húmedas.
 2. Alfombrillas de entrada deben estar en su lugar para evitar que los zapatos mojados resbale en el piso de la cocina.
 3. Todos los peligros deben ser retirados o reportados a un supervisor inmediatamente.
 4. Cuando sea necesario la nieve y el hielo deben ser retirados rápidamente de pasarelas y usar compuestos de derretimiento de hielo

- Áreas de cocina y de producción:
 1. Los materiales recibidos deben ser almacenados correctamente y guardados apropiadamente para evitar accidentes de tropiezo.
 2. Esteras apropiadas deben ser puestas en áreas donde hay mucha agua (como la áreas de lavar platos o cuarto de platos) y donde existe un mayor potencial de derrames (como debajo de las puertas del horno y detrás de las líneas de servicio).
 3. Los riesgos deben ser limpiados o informe inmediatamente a un supervisor. Peligros de resbalo y caída no deben ser desatendidos.
 4. Herramientas apropiadas deben estar fácilmente disponibles para limpiar derrames de líquidos y de alimentos.
- Cocina y zonas de producción:
 5. Todos los manipuladores de alimentos deben ser informados de los procedimientos correctos de limpieza de derrames de líquidos y alimentos.
 6. Asegúrese de mantener todas las áreas de alto tráfico en la cocina libre de desbarbarujos que puede provocar accidentes como envases vacíos, contenedores de basura, carros y repisas.
 7. Ser consciente de las condiciones del piso y alerte al supervisor cuando el piso este dañado puede y pueda crear un peligro de tropezos.
 8. Ser conscientes de las condiciones de las estereras que pueden crear un peligro de tropezos. Las estereras deben quedar plana sobre el piso.
- Líneas de servicio y áreas de comedor:
 1. Personal del comedor y cajeros deben prestar atención al estado de los suelos en la parte delantera de la línea de servicio y en las áreas de comedor.
 2. Los riesgos deben ser limpiados y reportados al supervisor inmediatamente. Peligros de resbalo y caída no pueden ir desatendidos, especialmente en las áreas de comedor.
 3. Herramientas apropiadas deben estar fácilmente disponibles en el comedor para limpiar derrames de líquidos y de alimentos.
 4. Preste especial atención a las áreas alrededor de los recipientes de basura y áreas de retorno de bandejas. Estos son lugares donde los derrames descuidados de los clientes ocurren con frecuencia.

El Dúo Dinámico de Seguridad -

Es esencial tener las siguientes herramientas a mano en todo tiempo.

- **Cubeta de mapear con un mapeador limpio.**
- **Señales de piso mojado que son lo suficientemente alto como para ser vistos por cualquiera que se acerque.**

Sugerencias generales de seguridad -

- Los manipuladores de alimentos deben usar siempre zapatos con puntera cerrada, suela plana y antideslizante en la instalación - el 25% de accidentes de resbalones y caídas son relacionados con el uso de calzado inadecuado en la área de cocina.
- Camine entre los puestos de trabajo y localidades. No corra!
- Pida ayuda con objetos pesados y/o de gran tamaño. Si no puede ver por encima de lo que carga . . . Pida ayuda.
- Ser conscientes en todo momento, dentro y fuera de sus instalaciones para riesgos posible de tropiezo, resbalo y caída.
- Ser conscientes de focos que no se prenden o no funcionan correctamente. Áreas mal iluminadas pueden crear peligrosos tropiezos y caídas.
- Tenga cuidado al caminar y tomese su tiempo al moverse en la cocina.

Para terminar. . .

- Tomar de conciencia de los peligros potenciales es clave para prevenir resbalizos y caídas accidentales..
- Reacción rápida de limpieza de los derrames de líquidos y alimentos es responsabilidad de todos en un servicio de alimentos.
- A lo largo del día de trabajo todas las áreas deben ser vigiladas por riesgos incluyendo la recepción, producción, servicios y áreas de comedor.
- Tener las apropiadas herramientas de limpieza prontas para uso es crítico para rápidamente limpiar comida y líquidos cuando es necesario.
- Calzado con suela cerrada, antideslizante, es muy importante para prevenir que el manipulador de alimentos resbale y se caiga durante la jornada de trabajo.

Pon a prueba tus conocimientos . . .

1. ¿Qué es el "Dúo Dinámico" de limpieza y herramientas de seguridad?
2. ¿Cuál es el procedimiento adecuado cuando descubre una situación peligrosa de resbalar y caer?
3. ¿Cuáles son 3 características adecuadas de calzado que debe usar el manipulador de alimentos durante el día de trabajo?
4. Nombra 3 peligro de resbalo comunes encontrados en la cocina y zonas de recepción?
5. Cuándo es apropiado pedir ayuda al mover objetos en una instalación de servicio de alimentos?

¡¡Enhorabuena!!

Ha completado la lección –

Seguridad del piso - prevención de resbalos y caídas

(Floor Safety – Preventing Slips & Falls)

Código de Estándares Profesionales de USDA 2610 / 2640

Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el

SchoolFoodHandler.com