

Shipboard Ladder Safety Fatality File – Spanish

Un trabajador cayó al mar desde una escalera de pilotaje.

El 16 de febrero de 2021, un trabajador desembarcaba de un buque para embarcar en una lancha de pasajeros a través de una escala piloto. Mientras descendía por la escalera piloto, el trabajador cayó al mar. El trabajador fue rescatado y trasladado al hospital, donde posteriormente fue declarado muerto. El Ministerio de Trabajo ha iniciado la investigación del accidente.

El sector debe llevar a cabo una evaluación de riesgos exhaustiva de todas las actividades laborales relacionadas con el embarque y desembarque de buques. Deben tomarse precauciones para evitar que los trabajadores caigan al agua. Cuando sea posible, seleccione siempre un método más seguro (por ejemplo, el uso de pasarelas en los buques) para el embarque o desembarque. Si es necesario utilizar escaleras de pilotaje, asegúrese de que los trabajadores son físicamente aptos para la tarea y tienen la suficiente confianza antes de permitirles proceder. Deben establecerse procedimientos de trabajo seguros para guiar a los trabajadores en el uso seguro de las escaleras piloto. Los empleadores de trabajadores expuestos al riesgo de caer al agua deben proporcionar chalecos salvavidas adecuados para mantener a los trabajadores a flote en caso de que caigan al agua. Los trabajadores deben ser capacitados sobre la importancia y la forma correcta de ponerse el chaleco salvavidas. Instruya a los trabajadores para que no intenten embarcar o desembarcar de un buque cuando las condiciones no sean favorables (por ejemplo, lluvia intensa, vientos fuertes y/o aguas agitadas). Si las condiciones son buenas, sólo se podrá embarcar o desembarcar cuando la lancha de pasajeros esté en posición.

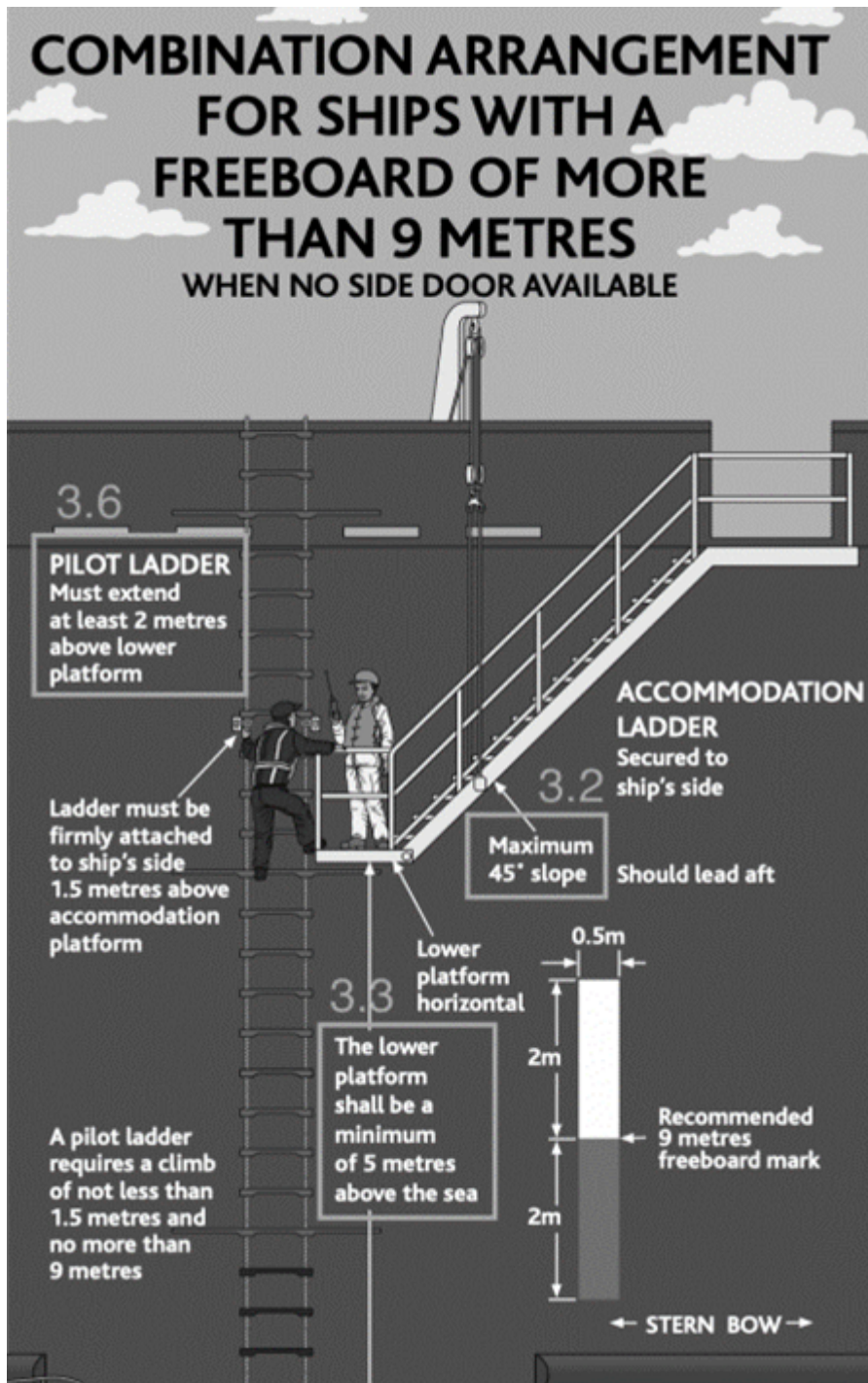
Shipboard Ladder Safety Fatality File

Worker fell off pilot ladder into sea.

On 16 February 2021, a worker was disembarking a vessel to board a passenger launch via a pilot ladder. While descending the pilot ladder, the worker fell into the sea. The worker was rescued and conveyed to the hospital where he was subsequently pronounced dead. The Ministry of Manpower has commenced investigations into the accident.

The industry is reminded to conduct a comprehensive Risk Assessment for all work activities related to vessel embarkation and disembarkation. Precautions must be taken to prevent workers from falling into water. Where possible, always select a safer method (e.g. use of vessel gangways) for embarkation or disembarkation. If pilot ladders must be used, ensure workers are physically fit for the task and sufficiently confident before allowing them to proceed. Safe Work Procedures must be established to guide workers on the safe use of pilot ladders. Employers of workers exposed to the risk of falling into water must provide suitable life vest to keep the workers afloat in the event they fall into the water. Workers should be trained on the importance and correct manner of donning the life vest. Instruct workers not to attempt embarking or disembarking a vessel when conditions are not favorable (e.g. heavy rain, strong winds and/or choppy waters). If conditions are good, then embarking/disembarking may proceed only when the passenger launch is in position.

Shipboard Ladder Safety Infographic



Source: <https://www.bahamasmaritime.com>

Shipboard Ladder Safety Infographic – Spanish



Fuente: <https://netriskprevencion.com>

Newsletter – June 2024

- 6-Step Heat Stress Workplan;
- Safety Talks on Lockout Tagout, Heat Stress, Fall Protection and PPE;
- Fatality Reports;
- 8 Components of a Fall Protection Plan;

- and more...
-

Three-Point Climbing – Beats One-Point Landings Every Time Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Drivers and equipment operators who think their jobs will keep them injury free should think again.

WHAT'S THE DANGER

The reality is that construction workers who drive or use machinery are seriously injured each day as they climb carelessly onto their trailers, trucks and other heavy equipment.

HOW TO PROTECT YOURSELF

The key to preventing accidents of this kind is to follow the three-point rule—a handy stabilizing technique workers can use to enter and exit vehicles, machines and equipment safely. It's simple really—just remember to keep three of your four limbs in contact with the vehicle or piece of equipment when entering or exiting. It can be any three limbs—two hands and one foot or one hand and two feet—as long as all three limbs make firm contact.

Here are some other suggestions for avoiding falls:

- Face the cab or ladder when entering and exiting. Be sure to get down slowly if you are tired or have worked a long shift.

- Don't jump from any vehicle or piece of equipment, regardless of how short the distance seems. That's how sprains and breaks occur.
- Never hang from a vehicle door or its frame.
- Stabilize yourself for the climb by grabbing the handles or rails firmly when entering or exiting.
- Don't improvise and use the wheel hubs or tires as steps. Many slips occur this way.
- Never walk backwards near the rear or side edges of the truck bed. The ground is closer than you might think.
- Avoid climbing on top of a load.
- Examine fixed ladders to ensure they are attached firmly and are completely vertical. Ladders should not be sloped near the top.
- Look for, and report, slippery surfaces, damaged steps and loose handholds. Steps and other work areas should be well lighted.
- Wear appropriate boots or shoes with good support. This will provide good traction.
- Use a loading station with a fixed platform for loading and unloading.
- Be careful not to fall in the gap between the loading dock and the vehicle if no bridging device is in place.
- Use safety equipment (including nets, ropes, straps and fall arrest equipment) to prevent falls while covering or securing a load.

FINAL WORD

Don't allow yourself to become complacent about safety. Protect yourself by taking responsibility for your health, the equipment you operate and the environment you work in.

Three-Point Climbing – Beats One-Point Landings Every Time Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los conductores y operadores de maquinaria que piensan que sus trabajos les mantendrán libres de lesiones deberían pensárselo otra vez.

CUÁL ES EL PELIGRO

La realidad es que los trabajadores de la construcción que conducen o utilizan maquinaria sufren lesiones graves todos los días al subir descuidadamente a sus remolques, camiones y otros equipos pesados.

COMO PROTEGERSE

La clave para evitar accidentes de este tipo es seguir la regla de los tres puntos, una práctica técnica de estabilización que los trabajadores pueden utilizar para entrar y salir de vehículos, máquinas y equipos de forma segura. Es muy sencillo: recuerde mantener tres de sus cuatro extremidades en contacto con el vehículo o la máquina al entrar o salir de él. Pueden ser tres extremidades cualesquiera -dos manos y un pie o una mano y dos pies- siempre que las tres mantengan un contacto firme.

He aquí otras sugerencias para evitar las caídas:

- Colóquese de cara a la cabina o a la escalera al entrar y salir. Asegúrese de bajar lentamente si está cansado o ha trabajado un turno largo.
- No salte de ningún vehículo o equipo, por corta que parezca la distancia. Así se producen esguinces y roturas.

- Nunca se cuelgue de la puerta de un vehículo o de su marco.
- Estabilice su cuerpo para el ascenso agarrándose firmemente a las manillas o barandillas al entrar o salir.
- No improvise y utilice los cubos de las ruedas o los neumáticos como escalones. Muchos resbalones se producen de esta forma.
- Nunca camine hacia atrás cerca de los bordes traseros o laterales de la plataforma del camión. El suelo está más cerca de lo que cree.
- Evite subirse encima de una carga.
- Examine las escaleras fijas para asegurarse de que están firmemente sujetas y son completamente verticales. Las escaleras no deben estar inclinadas cerca de la parte superior.
- Busque y notifique superficies resbaladizas, peldaños dañados y asideros sueltos. Los peldaños y otras zonas de trabajo deben estar bien iluminados.
- Lleve botas o zapatos adecuados con buena sujeción. Esto proporcionará una buena tracción.
- Utilice una estación de carga con una plataforma fija para cargar y descargar.
- Tenga cuidado de no caerse en el hueco entre el muelle de carga y el vehículo si no hay ningún dispositivo de puente.
- Utilice equipos de seguridad (incluidas redes, cuerdas, correas y equipos de detención de caídas) para evitar caídas mientras cubre o sujeta una carga.

CONCLUSIÓN

No se duerma en los laureles de la seguridad. Protégase responsabilizándose de su salud, del equipo que utiliza y del entorno en el que trabaja.

Safe Handling of CO2 Canisters Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

This talk will focus on how we handle CO2 canisters safely.

WHAT'S THE DANGER

These canisters are crucial for some operations but come with risks if not managed correctly.

HOW TO PROTECT YOURSELF

First, the basics of handling CO2 canisters:

- **Always Wear Protective Gear:** When handling CO2 canisters, wear gloves and eye protection. CO2 can cause cold burns if it contacts skin and can be hazardous if it gets into your eyes.
- **Use Proper Lifting Techniques:** CO2 canisters are heavy. Always lift with your legs, not your back. If a canister is too heavy for one person, get help. It's about safety, not strength.
- **Secure the Canister:** When a canister is not in use or is being stored, ensure it's secured upright and cannot tip over. Use chains or straps to secure it properly to a wall or a cart.
- **Check for Leaks:** Before attaching regulators or hoses, check canisters for leaks. You can use soapy water on the connections; bubbles will form if there's a leak. If you find a leak, report it—don't try to fix it yourself.

Handling a Leak:

If you suspect a CO2 leak while handling a canister:

1. **Stop Operation:** Cease using the canister immediately.
2. **Ventilate Area:** Increase ventilation to reduce CO₂ concentration.
3. **Report:** Inform your supervisor and follow our emergency procedures.

FINAL WORD

Always handle CO₂ canisters with care. Misuse or mishandling can lead to serious safety hazards. If you're ever unsure about how to handle, connect, or store a CO₂ canister, please ask. It's always better to double-check than to risk an accident.

Transporting and Switching of CO₂ Canisters Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Handling and transporting CO₂ canisters safely is critical to prevent accidents and ensure our restaurant runs smoothly. Let's talk about how to do this effectively and safely.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Moving Canisters:

- **Use a Cart:** Always use a hand truck or cart specifically designed for transporting gas canisters. Secure the canister tightly to the cart to prevent it from falling over.
- **Avoid Dropping:** Never drop a CO₂ canister. Dropping can damage the canister or cause a sudden release of gas, which is dangerous.

- **No Stairs:** Avoid using stairs when moving canisters. Use the service elevator. If you must use stairs, get help and take extra precautions.

Switching Canisters:

- **Turn Off the Main Valve:** Before removing an empty canister, ensure the main valve is completely turned off.
- **Relieve Pressure:** After turning off the valve, relieve any pressure in the connecting hose or line to avoid a sudden release when disconnecting.
- **Check Connections:** When attaching a new canister, ensure all connections are secure before opening the valve. Check for leaks every time you switch canisters.

General Tips:

- **Stay Informed:** Know where CO2 canisters are located in our restaurant and familiarize yourself with the switching and transport procedures.
- **No Shortcuts:** Always follow the proper steps for handling, transporting, and switching canisters. Shortcuts can lead to accidents.

FINAL WORD

Handling and transporting CO2 safely is everyone's responsibility. Always be cautious and alert when working with or near CO2 canisters. If you see something wrong, or if you're unsure about a procedure, speak up. Your safety and the safety of your teammates are paramount.

Safe Handling of CO2 Canisters

Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Hoy necesitamos enfocarnos en cómo manejamos nuestros cilindros de CO2 de manera segura.

CUÁL ES EL PELIGRO

Estos cilindros son cruciales para nuestras operaciones, pero vienen con riesgos si no se gestionan correctamente.

COMO PROTEGERSE

Primero, los básicos para manejar los cilindros de CO2:

- **Siempre usen equipo de protección:** Cuando manejen cilindros de CO2, usen guantes y protección para los ojos. El CO2 puede causar quemaduras por frío si entra en contacto con la piel y puede ser peligroso si entra en los ojos.
- **Usen técnicas de levantamiento adecuadas:** Los cilindros de CO2 son pesados. Siempre levanten con las piernas, no con la espalda. Si un cilindro es demasiado pesado para una persona, obtengan ayuda. Se trata de seguridad, no de fuerza.
- **Aseguren el cilindro:** Cuando un cilindro no esté en uso o se esté almacenando, asegúrense de que esté asegurado en posición vertical y que no pueda volcarse. Utilicen cadenas o correas para asegurarlo correctamente a una pared o un carro.
- **Revisen si hay fugas:** Antes de adjuntar reguladores o mangueras, revisen los cilindros en busca de fugas. Pueden usar agua jabonosa en las conexiones; se formarán burbujas si hay una fuga. Si encuentran una fuga, repórtenla; no intenten arreglarla ustedes mismos.

Manejando una fuga:

Si sospechan una fuga de CO₂ mientras manejan un cilindro:

1. **Detengan la operación:** Dejen de usar el cilindro inmediatamente.
2. **Ventilen el área:** Aumenten la ventilación para reducir la concentración de CO₂.
3. **Reporten:** Informen a su supervisor y sigan nuestros procedimientos de emergencia.

CONCLUSIÓN

Siempre manejen los cilindros de CO₂ con cuidado. El uso incorrecto o el manejo inadecuado pueden llevar a graves riesgos de seguridad. Si alguna vez no están seguros sobre cómo manejar, conectar o almacenar un cilindro de CO₂, pregunten. Siempre es mejor verificar dos veces que arriesgarse a un accidente.

Transporting and Switching of CO₂ Canisters Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Manejar y transportar cilindros de CO₂ de manera segura es fundamental para prevenir accidentes y asegurar que nuestro restaurante funcione sin problemas. Hablemos sobre cómo hacer esto de manera efectiva y segura.

COMO PROTEGERSE

Transportando cilindros:

- **Usen un carro:** Siempre usen un carro de mano o un carro especialmente diseñado para transportar cilindros de gas. Aseguren el cilindro firmemente al carro para evitar que se caiga.
- **Eviten dejar caer:** Nunca dejen caer un cilindro de CO₂. Dejar caer puede dañar el cilindro o causar una liberación súbita de gas, lo cual es peligroso.
- **No usen escaleras:** Eviten usar escaleras al mover cilindros. Usen el ascensor de servicio. Si deben usar escaleras, obtengan ayuda y tomen precauciones adicionales.

Cambiando cilindros:

- **Cierren la válvula principal:** Antes de remover un cilindro vacío, asegúrense de que la válvula principal esté completamente cerrada.
- **Alivien la presión:** Después de cerrar la válvula, alivien cualquier presión en la manguera o línea de conexión para evitar una liberación súbita al desconectar.
- **Revisen las conexiones:** Al adjuntar un nuevo cilindro, asegúrense de que todas las conexiones estén seguras antes de abrir la válvula. Revisen en busca de fugas cada vez que cambien cilindros.

Consejos generales:

- **Manténganse informados:** Sepan dónde están ubicados los cilindros de CO₂ en nuestro restaurante y familiarícense con los procedimientos de cambio y transporte.
- **Sin atajos:** Siempre sigan los pasos adecuados para manejar, transportar y cambiar cilindros. Los atajos pueden llevar a accidentes.

CONCLUSIÓN

Manejar y transportar CO₂ de manera segura es responsabilidad de todos. Siempre sean cautelosos y alerta cuando trabajen con o cerca de cilindros de CO₂. Si ven algo incorrecto, o si no están seguros sobre un procedimiento, hablen. Su seguridad y la seguridad de sus compañeros de equipo son de suma importancia.

Understanding The Hazards Of Carbon Dioxide In Our Restaurant Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

We're all familiar with CO₂ because it's used in our soda machines and beer taps to keep drinks fizzy. While it's great for that, it can be quite dangerous if not handled properly.

First off, let's understand why we need to care about CO₂. Carbon dioxide is a colorless, odorless gas, which makes it really tricky because you can't see or smell it. It's heavier than air, so it tends to accumulate at the floor level, and in enclosed spaces like our storage areas or basements where our cylinders are kept.

WHAT'S THE DANGER

Now, why is this a problem? In high concentrations, CO₂ can displace oxygen in the air. This means if there's enough of it in the environment, there's not enough oxygen for us to breathe. This can lead to serious health issues like headaches, dizziness, shortness of breath, and in extreme cases, it can be fatal.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Here's what we can do to stay safe:

- **Proper Ventilation:** Always ensure that areas where CO₂ is stored are well ventilated. This helps prevent the build-up of gas and reduces the risk of CO₂ exposure.
- **Regular Inspections:** Check the CO₂ tanks and systems

regularly for leaks. Since CO₂ is odorless, we use special detectors to help identify leaks. It's crucial that these detectors are functioning properly at all times.

- **Emergency Procedures:** Everyone should know what to do in case of a CO₂ leak. If you suspect a leak, evacuate the area immediately and inform your supervisor. We have emergency procedures posted near all CO₂ storage areas—make sure you're familiar with them.
- **Training:** We provide training sessions on how to handle CO₂ safely, including how to change a cylinder and what to do in an emergency. If you're new or need a refresher, don't hesitate to ask for training.
- **Signage:** Pay attention to the safety signs around CO₂ storage areas. These signs are here for your safety and provide important information at a glance.

FINAL WORD

Remember, safety is our top priority, and it's a team effort. Always be aware of your surroundings, especially when working near CO₂ storage areas. If you ever notice anything unusual, like hearing a hissing sound from a CO₂ tank or feeling sudden dizziness, alert someone immediately.

Let's keep our workplace safe by being vigilant and informed.

Understanding The Hazards Of Carbon Dioxide In Our Restaurant Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Todos conocemos el CO₂ porque se utiliza en nuestras máquinas de refrescos y grifos de cerveza para mantener las bebidas con gas. Aunque es excelente para eso, puede ser bastante peligroso si no se maneja adecuadamente.

¿Por qué debemos preocuparnos por el CO₂? El dióxido de carbono es un gas incoloro e inodoro, lo que lo hace realmente complicado porque no se puede ver ni oler. Es más pesado que el aire, por lo que tiende a acumularse a nivel del suelo, y en espacios cerrados como nuestras áreas de almacenamiento o sótanos donde se guardan nuestros cilindros.

CUÁL ES EL PELIGRO

¿Por qué es esto un problema? En altas concentraciones, el CO₂ puede desplazar el oxígeno en el aire. Esto significa que, si hay suficiente en el ambiente, no hay suficiente oxígeno para respirar. Esto puede llevar a problemas de salud serios como dolores de cabeza, mareos, dificultad para respirar y, en casos extremos, puede ser fatal.

COMO PROTEGERSE

¿Qué podemos hacer para estar seguros?

1. **Ventilación adecuada:** Asegúrense de que las áreas donde se almacena el CO₂ estén bien ventiladas. Esto ayuda a prevenir la acumulación de gas y reduce el riesgo de exposición al CO₂.
2. **Inspecciones regulares:** Revisen los tanques y sistemas de CO₂ regularmente en busca de fugas. Dado que el CO₂ es inodoro, usamos detectores especiales para ayudar a identificar fugas. Es crucial que estos detectores funcionen correctamente en todo momento.
3. **Procedimientos de emergencia:** Todos deben saber qué hacer en caso de una fuga de CO₂. Si sospechan de una fuga, evacuen el área inmediatamente e informen a su supervisor. Tenemos

procedimientos de emergencia publicados cerca de todas las áreas de almacenamiento de CO₂; asegúrense de estar familiarizados con ellos.

4. **Capacitación:** Ofrecemos sesiones de capacitación sobre cómo manejar el CO₂ de manera segura, incluyendo cómo cambiar un cilindro y qué hacer en una emergencia. Si son nuevos o necesitan un repaso, no duden en pedir capacitación.
5. **Señalización:** Presten atención a las señales de seguridad alrededor de las áreas de almacenamiento de CO₂. Estas señales están aquí para su seguridad y proporcionan información importante a simple vista.

CONCLUSIÓN

Recuerden, la seguridad es nuestra máxima prioridad, y es un esfuerzo de equipo. Siempre estén conscientes de su entorno, especialmente cuando trabajen cerca de áreas de almacenamiento de CO₂. Si alguna vez notan algo inusual, como escuchar un sonido seseante de un tanque de CO₂ o sentir un mareo repentino, alerten a alguien de inmediato.

Newsletter – April 2024

- Comply with Confined Spaces Safety Training Requirements;
 - Safety Talks on Confined Spaces, Heat Stress, PPE and Lead in Construction;
 - Fatality Reports;
 - Welder's Safety and Health Guide;
 - and more...
-

Newsletter – May 2024

- Struck-by and Caught-between;
 - Safety Talks on Scaffolds, Work Zone/Traffic Control, Machine Guarding, and Site Inspections;
 - Fatality Reports;
 - Conducting Workplace Safety Inspections;
 - and more...
-

Eye Injury – Restaurant Safety – Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Eye injuries at restaurants are injuries that can occur to the eyes while dining or working in a restaurant are caused by a variety of factors, including small objects, cleaning products or other hazardous materials, bacteria or other contaminants, scratches or cuts on the cornea and blunt force trauma to the eye.

WHAT'S THE DANGER

CONSEQUENCES OF EYE INJURIES FOR WORKERS AT RESTAURANTS

- **Corneal abrasions:** Small scratches or cuts on the cornea can be caused by flying objects such as broken glass or utensils, and can cause discomfort, sensitivity to light, and blurred vision.
- **Chemical burns:** Chemical burns to the eyes can occur from cleaning products or other hazardous materials used in the kitchen or dining area. These can cause severe pain, redness, and potentially permanent damage to the eye.

- **Eye infections:** Infections can occur if bacteria or other contaminants encounter the eye, such as from improperly washed hands or contaminated utensils.
- **Eye trauma:** Blunt force trauma to the eye can cause serious damage, such as a detached retina, which can lead to permanent vision loss.
- **Foreign body in the eye:** Small objects, such as food particles or broken glass, can become lodged in the eye and cause pain, irritation, and potentially infection.
- **Vision loss:** Eye injuries can cause permanent vision loss, which can significantly impact your quality of life. Depending on the severity of the injury, vision loss may be partial or complete.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PRECAUTIONS CAN PREVENT EYE INJURIES AT RESTAURANT

- **Be mindful of your surroundings:** Pay attention to your surroundings, especially in busy or crowded areas of the restaurant. Avoid areas where there is a high risk of flying objects, such as near the kitchen or a busy bar.
- **Use utensils properly:** Use utensils, such as knives, forks, and spoons, properly to avoid injuring your eyes. Avoid using your fingers to tear food apart or hold onto slippery items, as it could cause injury to your eye.
- **Wear eye protection:** If you are participating in a group activity that involves food items or if you are in an environment with a high risk of flying objects, consider wearing eye protection like safety glasses or goggles.
- **Alert the staff:** If you notice any potential hazards such as poorly stacked dishware, loose tablecloths or other hazards, alert the restaurant staff immediately.
- **Be cautious with hot liquids:** Be careful when consuming hot soups, teas, or other hot beverages. The steam rising from hot liquids can cause eye injuries, especially if you are leaning too close or the liquid spills.
- **Wash your hands:** Properly wash your hands before eating to prevent infections that can spread to the eyes.

- **Keep your distance from children:** If there are children around, be sure to keep a safe distance from them to prevent accidental injury from their behavior or actions.

BEST WORKER EYE PREVENTION AND PROTECTION TO AVOID EYE INJURIES AT RESTAURANTS

Hot grease can splatter and burn your eye. Hot cooking oil and grease can easily splash onto the eye and burn your cornea. This common injury can be avoided by wearing glasses or, at the very least, using a grease shield or lid on the pan. If hot grease splashes in your eye, immediately flush it with plenty of water. This will remove the grease and any particles. Don't use anti-redness drops to rinse your eyes. Artificial tears may soothe your eyes after a small grease splash but see your eye doctor as soon as possible if there is obvious injury, excessive pain, continuing symptoms or you're worried about your eye. You may be more susceptible to eye infections or other eye injuries while your eye is healing.

Watch out for bubbling sauces and splashing liquids. Any liquid that splashes in your eye can be uncomfortable. But food liquids may be especially dangerous. Fluids from food are often acidic and can cause your eyes to tear up and sting. Some foods, like raw chicken liquid, contain bacteria that could cause an eye infection. Simmering sauces can splash out of the pot and burn or blister your eyes. If this happens, flush your eyes with plenty of water. See an eye doctor right away if you see any damage to your eye or if any of your symptoms continue.

Spicy residues can stick to your fingers and end up in your eye. When you chop jalapeño peppers and use other spicy ingredients, your fingers retain oily residues that can end up in your eyes. Wash your hands thoroughly after preparing food. Or better yet, wear gloves while chopping vegetables and working with spices. If pepper or spice oils end up in your eye, flush with plenty of water and then wash your eyelids and the area around your eye with baby shampoo. Never put any soap directly in your eye.

Cleaning chemicals can cause blinding eye injuries. Cleaning

products are among the top eye hazards in the kitchen. You should always wear eye protection when working with cleaning chemicals. Bleach, oven cleaners and other cleaning chemicals can cause serious, blinding eye injuries. If you get any cleaning products in your eyes, immediately flush with plenty of water and seek medical attention. The longer the exposure, the worse the damage can be.

Stay safe while using knives, scissors, and other sharps. Sharp objects are the third-most-common cause of eye injuries in kids. Be especially careful with knives, forks, scissors, and sharp objects when teaching young children to cook.

Don't slip! Keep floors clean and cabinet doors closed. Loose rugs, open cabinets and liquid spills on the floor could be more of a hazard to your eyes than you realize. Falls are a top cause of eye injury in the United States. People 60 years old and older are especially prone to eye injuries from falls.

Keep food out of your eyes. Don't fall for dangerous remedies or urban myths. Honey will not change your eye color and tea will not cure pink eye. Don't put anything in your eye that hasn't been designed for eye use. If you use sliced cucumber or other foods on the skin around your eyes, be careful not to let fluid leak into your eye.

Raw steak is not a safe or effective treatment for black eyes. In cartoons and old movies, people often put a raw steak on a black eye. This is not safe. The bacteria on raw meat can cause a serious eye infection. Other packaged frozen foods, like bagged frozen vegetables, could be contaminated by bacteria in your freezer or kitchen. It's safer to use an ice pack or ice cubes wrapped in a clean towel.

FINAL WORD

Practicing eye safety at restaurants is an important part of maintaining your overall health and well-being. By taking steps to protect your eyesight, you can prevent potential injuries, promote safety, and enjoy your dining experience to the fullest.

Eye Injury – Restaurant Safety – Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las lesiones oculares en restaurantes son lesiones que pueden producirse en los ojos mientras se cena o se trabaja en un restaurante y están causadas por diversos factores, como pequeños objetos, productos de limpieza u otros materiales peligrosos, bacterias u otros contaminantes, arañazos o cortes en la córnea y traumatismos oculares por objeto contundente.

CUÁL ES EL PELIGRO

CONSECUENCIAS DE LAS LESIONES OCULARES PARA LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES

- **Abrasiones corneales:** Los pequeños arañazos o cortes en la córnea pueden ser causados por objetos voladores, como cristales o utensilios rotos, y pueden provocar molestias, sensibilidad a la luz y visión borrosa.
- **Quemaduras químicas:** Las quemaduras químicas en los ojos pueden producirse por productos de limpieza u otros materiales peligrosos utilizados en la cocina o el comedor. Pueden causar dolor intenso, enrojecimiento y daños permanentes en el ojo.
- **Infecciones oculares:** Pueden producirse infecciones si bacterias u otros contaminantes entran en contacto con el ojo, por ejemplo, por lavarse mal las manos o utilizar utensilios contaminados.
- **Traumatismo ocular:** Los traumatismos oculares por objeto contundente pueden causar daños graves, como el desprendimiento de retina, que puede conducir a la pérdida

permanente de visión.

- **Cuerpo extraño en el ojo:** Los objetos pequeños, como partículas de alimentos o cristales rotos, pueden alojarse en el ojo y causar dolor, irritación y, potencialmente, infección.
- **Pérdida de visión:** Las lesiones oculares pueden causar pérdida permanente de visión, lo que puede afectar significativamente a su calidad de vida. Dependiendo de la gravedad de la lesión, la pérdida de visión puede ser parcial o total.

COMO PROTEGERSE

LAS PRECAUCIONES PUEDEN EVITAR LESIONES OCULARES EN EL RESTAURANTE

- **Preste atención a su entorno:** Preste atención a su entorno, especialmente en las zonas concurridas o abarrotadas del restaurante. Evite las zonas con alto riesgo de objetos voladores, como cerca de la cocina o de un bar concurrido.
- **Utilice los utensilios correctamente:** Utilice correctamente los utensilios, como cuchillos, tenedores y cucharas, para evitar hacerse daño en los ojos. Evite utilizar los dedos para separar alimentos o sujetar objetos resbaladizos, ya que podría lesionarse el ojo.
- **Lleve protección ocular:** Si participa en una actividad de grupo en la que intervienen alimentos o si se encuentra en un entorno con un alto riesgo de objetos voladores, considere la posibilidad de utilizar protección ocular como gafas de seguridad.
- **Alerte al personal:** Si observa algún peligro potencial, como vajilla mal apilada, manteles sueltos u otros peligros, avise inmediatamente al personal del restaurante.
- **Tenga cuidado con los líquidos calientes:** Tenga cuidado al consumir sopas calientes, téis u otras bebidas calientes. El vapor que desprenden los líquidos calientes puede provocar lesiones oculares, sobre todo si te acercas demasiado o el líquido se derrama.
- **Lávese las manos:** Lávese correctamente las manos antes de comer para evitar infecciones que puedan propagarse a los

ojos.

- **Mantenga las distancias con los niños:** Si hay niños cerca, asegúrese de mantener una distancia de seguridad con ellos para evitar lesiones accidentales por su comportamiento o acciones.

LA MEJOR PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN OCULAR PARA EVITAR LESIONES OCULARES EN LOS RESTAURANTES

La grasa caliente puede salpicarle y quemarle el ojo. El aceite y la grasa de cocina calientes pueden salpicar fácilmente al ojo y quemarle la córnea. Esta lesión tan común puede evitarse llevando gafas o, como mínimo, utilizando un protector antigrasa o una tapa en la sartén. Si le salpica grasa caliente en el ojo, láveselo inmediatamente con abundante agua. Esto eliminará la grasa y cualquier partícula. No utilice gotas anti-enrojecimiento para enjuagarse los ojos. Las lágrimas artificiales pueden aliviarle los ojos tras una pequeña salpicadura de grasa, pero acuda a su oftalmólogo lo antes posible si hay una lesión evidente, dolor excesivo, síntomas continuos o está preocupado por su ojo. Puede ser más susceptible de sufrir infecciones u otras lesiones oculares mientras el ojo se está curando.

Cuidado con las salsas burbujeantes y las salpicaduras de líquidos. Cualquier líquido que le salpique en el ojo puede ser molesto. Pero los líquidos de los alimentos pueden ser especialmente peligrosos. Los líquidos de los alimentos suelen ser ácidos y pueden provocar lagrimeo y escozor en los ojos. Algunos alimentos, como el líquido de pollo crudo, contienen bacterias que pueden provocar una infección ocular. Las salsas hirviendo a fuego lento pueden salpicar fuera de la olla y quemarle o causarle ampollas en los ojos. Si esto ocurre, lávese los ojos con abundante agua. Acuda inmediatamente a un oftalmólogo si observa algún daño en el ojo o si alguno de los síntomas persiste.

Los restos de picante pueden pegarse a los dedos y acabar en el ojo. Al picar chiles jalapeños y utilizar otros ingredientes picantes, los dedos retienen residuos aceitosos que pueden acabar en los ojos. Lávese bien las manos después de preparar la comida. O mejor aún, utilice guantes cuando pique verduras y trabaje con

especias. Si le entra pimienta o aceite de especias en los ojos, láveselos con abundante agua y lávese los párpados y la zona circundante con champú para bebés. Nunca se meta jabón directamente en el ojo.

Los productos químicos de limpieza pueden causar lesiones oculares cegadoras. Los productos de limpieza son uno de los principales peligros para los ojos en la cocina. Siempre debe llevar protección ocular cuando trabaje con productos químicos de limpieza. La lejía, los limpiadores de hornos y otros productos químicos de limpieza pueden causar lesiones oculares graves y cegadoras. Si le entra algún producto de limpieza en los ojos, láveselos inmediatamente con abundante agua y acuda al médico. Cuanto más prolongada sea la exposición, peor puede ser el daño.

Manténgase seguro al utilizar cuchillos, tijeras y otros objetos punzantes. Los objetos punzantes son la tercera causa más frecuente de lesiones oculares en los niños. Tenga especial cuidado con los cuchillos, tenedores, tijeras y objetos punzantes cuando enseñe a cocinar a los niños pequeños.

¡No se resbale! Mantenga el suelo limpio y las puertas de los armarios cerradas. Las alfombras sueltas, los armarios abiertos y los derrames de líquidos en el suelo pueden suponer un peligro para los ojos mayor de lo que imaginas. Las caídas son una de las principales causas de lesiones oculares en Estados Unidos. Las personas de 60 años o más son especialmente propensas a sufrir lesiones oculares por caídas.

Mantenga los alimentos fuera del alcance de sus ojos. No caiga en remedios peligrosos o mitos urbanos. La miel no cambia el color de los ojos y el té no cura la conjuntivitis. No se ponga en el ojo nada que no haya sido diseñado para uso ocular. Si se aplica rodajas de pepino u otros alimentos sobre la piel que rodea los ojos, tenga cuidado de que no le entre líquido.

El filete crudo no es un tratamiento seguro ni eficaz para los ojos morados. En los dibujos animados y las películas antiguas, la gente suele ponerse un filete crudo en un ojo morado. Esto no es seguro. Las bacterias de la carne cruda pueden provocar una

infección ocular grave. Otros alimentos congelados envasados, como las verduras congeladas en bolsa, podrían estar contaminados por bacterias en su congelador o cocina. Es más seguro utilizar una bolsa de hielo o cubitos de hielo envueltos en una toalla limpia.

CONCLUSIÓN

Practicar la seguridad ocular en los restaurantes es una parte importante del mantenimiento de su salud y bienestar generales. Tomando medidas para proteger la vista, puede evitar posibles lesiones, fomentar la seguridad y disfrutar al máximo de su experiencia gastronómica.

Eye Injury – Restaurant Safety – Stats and Facts

FACTS

Hazards Associated with Eye Injuries at Restaurants

1. **Permanent vision loss:** Eye injuries can cause permanent vision loss if not treated promptly or if the damage to the eye is severe.
2. **Infections:** Eye injuries can lead to infections, which can cause further damage to the eye and potentially spread to other parts of the body.
3. **Pain and discomfort:** Eye injuries can cause pain and discomfort, which can interfere with daily activities and affect overall quality of life.
4. **Medical expenses:** Eye injuries can require medical attention, which can result in costly medical bills, especially if surgery or long-term treatment is necessary.

5. **Loss of productivity:** Eye injuries can require time off from work or other activities, leading to a loss of productivity and potential income.

STATS

- According to the American Academy of Ophthalmology, over 2.5 million eye injuries occur in the United States each year, and many of these injuries occur in the workplace and other public settings, including restaurants.
 - A study published in the Journal of Occupational and Environmental Medicine found that 59% of eye injuries in the foodservice industry were caused by contact with hot liquids, grease, or steam.
 - Another study published in the same journal found that 22% of eye injuries in the foodservice industry were caused by foreign objects such as food particles or broken glass.
-

Eye Injury – Restaurant Safety – Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros Asociados a las Lesiones Oculares en los Restaurantes

1. **Pérdida permanente de visión:** Las lesiones oculares pueden causar pérdida permanente de la visión si no se tratan a tiempo o si el daño ocular es grave.
2. **Infecciones:** Las lesiones oculares pueden provocar infecciones, que pueden causar más daños en el ojo y potencialmente extenderse a otras partes del cuerpo.
3. **Dolor y molestias:** Las lesiones oculares pueden causar dolor y molestias, que pueden interferir con las actividades

diarias y afectar a la calidad de vida en general.

4. **Gastos médicos:** Las lesiones oculares pueden requerir atención médica, lo que puede dar lugar a costosas facturas médicas, especialmente si es necesaria una intervención quirúrgica o un tratamiento a largo plazo.
5. **Pérdida de productividad:** Las lesiones oculares pueden obligar a ausentarse del trabajo o de otras actividades, lo que conlleva una pérdida de productividad y de ingresos potenciales.

ESTADÍSTICAS

- Según la Academia Americana de Oftalmología, cada año se producen en Estados Unidos más de 2,5 millones de lesiones oculares, muchas de ellas en el lugar de trabajo y en otros lugares públicos, incluidos los restaurantes.
- Un estudio publicado en el Journal of Occupational and Environmental Medicine descubrió que el 59% de las lesiones oculares en el sector de la restauración se debían al contacto con líquidos calientes, grasa o vapor.
- Otro estudio publicado en la misma revista reveló que el 22% de las lesiones oculares en el sector de la restauración estaban causadas por objetos extraños, como partículas de alimentos o cristales rotos.

Eye Injury – Restaurant Safety – Fatality File

McDonalds worker left partially blind

following acid eye injury

Fast food chain McDonalds were fined more than £20,000 by Wandsworth Council following an incident which left one of its employees partially blinded by an acid-based cleaner.

The company was fined by the council under safety at work laws and according to Wandsworth Council, this was the first successful prosecution against McDonalds in the UK resulting from an accident in the workplace.

The incident took place at the McDonalds restaurant on 20th June 2008 while an employee attempted to unblock a waste pipe. The staff member suffered severe burns to his face and eyes and has been left with around 55% vision in his left eye.

The court heard how the worker had attempted to unblock a drain after staff at the restaurant had noticed that a washing machine was not working. In order to remove the blockage, the restaurant bought a corrosive chemical drain cleaner. When the first attempt at using this sulphuric acid based cleaner failed to dislodge the blockage, the employee was given money by a manager to buy another bottle.

When the worker poured more of the chemical into the drain, the contents blew back into his face and into his eyes. He was given first aid before being taken to hospital by ambulance.

He sustained burns which following treatment, have left him with around 97% vision in his right eye and only about 55% in his left eye.

Wandsworth Council found that the restaurant did not carry out a CoSHH risk assessment prior to using the chemical. Cllr Sarah McDermott, environment spokesperson, stated "Their member of staff was given money by his managers to buy a very hazardous product. No risk assessment was carried out to ensure this product was safe to use, he was not properly supervised while using it, he was not given any training to reduce the risk of an accident, nor was he provided with protective clothing.

“This was a serious lapse in the company’s internal procedures. Using a hazardous chemical to clean a drain would involve obvious safety risks.

“In this case the company failed in its duty of care to this member of staff. As a result he has been left with a permanent and debilitating eye injury.

“We hope this case will serve as an important reminder to all employers that they must always take proper steps to ensure the safety of their employees in the workplace.”

McDonalds Restaurants Ltd appeared in court on 11th November 2010 and pleaded guilty to breaching s2(1) of the HSWA 1974. They were fined £5000 and ordered to pay costs of £15,744.

A spokesman for McDonalds said: “We are very sorry for the eye injury incurred by our staff member. We regret that on this occasion our stringent safety procedures were not followed, and we have taken steps to make sure this doesn’t happen again.”

Eye Injury – Restaurant Safety – Fatality File – Spanish

Un trabajador de McDonalds queda parcialmente ciego tras una lesión ocular causada por ácido

La cadena de comida rápida McDonalds ha sido multada con más de 20.000 libras por el Ayuntamiento de Wandsworth tras un incidente en el que uno de sus empleados quedó parcialmente ciego a causa de un limpiador a base de ácido.

La empresa fue multada por el ayuntamiento en virtud de las leyes de seguridad en el trabajo y, según el Ayuntamiento de Wandsworth, se trata del primer procesamiento con éxito contra McDonalds en el Reino Unido derivado de un accidente en el lugar de trabajo.

Un empleado intentaba desatascar una tubería de desagüe. El empleado sufrió quemaduras graves en la cara y los ojos y ha quedado con un 55% de visión en el ojo izquierdo.

El tribunal escuchó cómo el trabajador había intentado desatascar un desagüe después de que el personal del restaurante se diera cuenta de que una lavadora no funcionaba. Para eliminar la obstrucción, el restaurante compró un desatascador químico corrosivo. Cuando el primer intento de utilizar este limpiador a base de ácido sulfúrico no consiguió desatascar la tubería, el encargado le dio dinero para que comprara otra botella.

Cuando el trabajador vertió más producto químico en el desagüe, el contenido le estalló en la cara y le entró en los ojos. Se le prestaron los primeros auxilios antes de ser trasladado al hospital en ambulancia.

Sufrió quemaduras que, tras ser tratadas, le han dejado con un 97% de visión en el ojo derecho y sólo un 55% en el izquierdo.

El Consejo de Wandsworth descubrió que el restaurante no había llevado a cabo una evaluación de riesgos CoSHH antes de utilizar el producto químico. Sarah McDermott, portavoz de medio ambiente, declaró: "Sus jefes dieron dinero a un empleado para que comprara un producto muy peligroso. No se llevó a cabo ninguna evaluación de riesgos para garantizar que el uso de este producto fuera seguro, no se le supervisó adecuadamente mientras lo utilizaba, no se le impartió ninguna capacitación para reducir el riesgo de accidente, ni se le proporcionó ropa protectora.

"Fue un fallo grave en los procedimientos internos de la empresa. Utilizar un producto químico peligroso para limpiar un desagüe entrañaría riesgos de seguridad evidentes.

"En este caso, la empresa incumplió su deber de diligencia para con este empleado. Como consecuencia, ha sufrido una lesión ocular

permanente y debilitante.

“Esperamos que este caso sirva para recordar a todos los empleadores que deben tomar siempre las medidas adecuadas para garantizar la seguridad de sus empleados en el lugar de trabajo”.

McDonalds Restaurants Ltd compareció ante el tribunal el 11 de noviembre de 2010 y se declaró culpable de infringir el artículo 2(1) de la HSWA de 1974. Se les impuso una multa de 5.000 libras y se les condenó al pago de 15.744 libras en concepto de costas.

Un portavoz de McDonalds dijo: “Lamentamos mucho la lesión ocular sufrida por nuestro empleado. Lamentamos que en esta ocasión no se siguieran nuestros estrictos procedimientos de seguridad, y hemos tomado medidas para asegurarnos de que esto no vuelva a ocurrir.”

Eye Injury – Restaurant Safety – Infographic



Source: <https://i.pinimg.com>

Eye Injury – Restaurant Safety – Infographic – Spanish

LOS TRAUMATISMOS Y LESIONES OCULARES

Siempre requieren acudir al oftalmólogo de inmediato, aunque sean leves



La demora en recibir atención médica puede resultar en pérdida permanente de la visión o ceguera

1 POR GOLPES O CONTUSIONES

Antes de acudir al oftalmólogo puedes aplicar una compresa fría para mitigar el dolor y la inflamación, pero nunca ejerzas ningún tipo de presión sobre el ojo ni apliques ninguna sustancia sobre él.

2 POR UN OBJETO PERFORANTE

Evita cualquier presión sobre el globo ocular, no laves el ojo ni intentes retirar ningún objeto que haya podido quedar en él. Tampoco tomes ningún inflamatorio esteroideo (como aspirina o ibuprofeno), ya que pueden provocar un aumento del sangrado.

3 POR QUEMADURAS O SALPICADURAS QUÍMICAS

Lava el ojo inmediatamente con abundante agua limpia antes de acudir enseguida al oftalmólogo.

4 POR QUEMADURAS TÉRMICAS

Las planchas del pelo, por ejemplo, son una causa frecuente de quemaduras corneales en el hogar. Afortunadamente, suelen ser quemaduras limitadas al epitelio y, en general, solo requieren un breve período de tratamiento con antibióticos y ciclopéjicos. Si al cocinar te salpica aceite en el ojo, lávalo inmediatamente con abundante agua fría. Si la salpicadura ha producido una lesión o dolor excesivo, acude al oftalmólogo lo antes posible.

5 EROSIONES Y RASGUÑOS CORNEALES

Jugar con un perro o un gato, el contacto de una uña o un dedo, el uso de lentillas y otros factores pueden producirlas. El especialista es quien debe determinar si se trata de una erosión corneal "limpia" o de una úlcera corneal.

6 ENTRADA DE CUERPOS EXTRAÑOS

Si son partículas de polvo o arena, normalmente el ojo las elimina con el parpadeo y el lagrimeo. Si, por ejemplo, se trata de cuerpos de metal o vítreo, las consecuencias pueden ser más graves.

7 POR EXPOSICIÓN A LOS RAYOS ULTRAVIOLETAS

El epitelio corneal es muy sensible a las lesiones producidas por las radiaciones ultravioleta. Los síntomas suelen presentarse unas horas después de la exposición y con dolor.

Fuente: <https://visioncore.es>

Housekeeping – Restaurants Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

A restaurant's reputation is critical to its success, and maintaining a clean and hygienic environment through proper housekeeping is essential to building and preserving a positive reputation. Word of mouth is a powerful marketing tool, and negative reviews due to poor hygiene can damage a restaurant's reputation and bottom line.

WHAT'S THE DANGER

POOR HOUSEKEEPING HAZARDS

Poor housekeeping can create a range of hazards that can negatively impact the health and safety of everyone in the restaurant. Follow proper cleaning and sanitation procedures to prevent these hazards from arising.

- **Slips, trips, and falls:** Spills, debris, and clutter on floors can lead to slips, trips, and falls, which can cause serious injuries.
- **Foodborne illnesses:** Poor hygiene practices can lead to the spread of germs and bacteria, which can cause foodborne illnesses.
- **Cross-contamination:** Failure to properly clean and sanitize surfaces, dishes, and utensils can lead to cross-contamination and the spread of harmful bacteria.
- **Fire hazards:** Grease and other flammable substances can accumulate in kitchen areas, increasing the risk of fires.
- **Pest infestations:** A lack of cleanliness can attract pests, such as rodents and insects, which can spread disease and cause damage to the restaurant's infrastructure.
- **Poor air quality:** A buildup of dust, dirt, and other

particles can lead to poor air quality, which can cause respiratory problems for staff and customers.

HOW TO PROTECT YOURSELF

RESTAURANT HOUSEKEEPING TASKS

Cleaning and sanitizing surfaces: Housekeepers clean and sanitize surfaces such as tables, counters, and bar tops to ensure they are free from dirt, grime, and germs.

Cleaning and organizing kitchen equipment: Housekeepers clean and organize kitchen equipment such as ovens, grills, and fryers to ensure they are in good working order and free from grease and other residues.

Mopping and sweeping floors: Housekeeper's mop and sweep floors to remove dirt, debris, and spills, and to maintain a safe and hygienic environment.

Cleaning and restocking restrooms: Housekeepers clean and sanitize restrooms and restock supplies such as toilet paper, soap, and paper towels.

Removing trash and recycling: Housekeepers collect and dispose of trash and recycling to maintain a clean and tidy environment.

Monitoring inventory: Housekeepers monitor inventory levels of cleaning supplies and restocking as needed.

Reporting maintenance issues: Housekeepers report any maintenance issues to the appropriate personnel, such as broken equipment or plumbing issues.

BEST RESTAURANT HOUSEKEEPING PRACTICES

Effective housekeeping at a restaurant requires a systematic approach that covers all areas of the establishment. Here are steps to take to deal with housekeeping at a restaurant:

Create a cleaning schedule: Establish a cleaning schedule that covers all areas of the restaurant, including the dining area,

kitchen, and restrooms. Make sure to assign specific cleaning tasks to staff members and ensure that the schedule is followed consistently.

Train staff on proper cleaning procedures: Train all staff members on proper cleaning procedures, including the use of cleaning products and equipment, and the appropriate methods for cleaning different areas of the restaurant. Make sure to emphasize the importance of hygiene and safety.

Use appropriate cleaning products and equipment: Use appropriate cleaning products and equipment for each cleaning task. For example, use a disinfectant solution for cleaning tables and chairs, and a degreaser for cleaning kitchen surfaces.

Monitor and inspect: Monitor and inspect the restaurant regularly to ensure that cleaning standards are being met. Check that cleaning products and equipment are being used correctly and that staff members are following the cleaning schedule.

Establish pest control measures: Implement pest control measures, such as regular pest inspections, to prevent infestations and ensure a safe and hygienic environment.

Regular maintenance: Regularly maintain the equipment, fixtures, and fittings, and replace any damaged or worn-out items to prevent any hygiene or safety hazards.

Set up a reporting system: Establish a reporting system to allow staff to report any cleaning or maintenance issues as soon as possible.

Be thorough in your cleaning and pay attention to details. Make sure to clean areas that are often overlooked, such as corners and baseboards.

Address spills and messes as soon as they occur. For example, clean up spills immediately, and address stains on tablecloths or upholstery promptly.

Encourage all staff members to participate in maintaining a clean

and hygienic environment. Make sure that everyone understands the importance of housekeeping and is trained on proper cleaning procedures.

Keep cleaning supplies and equipment organized and easily accessible. This will help ensure that cleaning tasks can be completed efficiently and effectively.

Regularly evaluate your cleaning procedures. Stay up to date on best practices for restaurant housekeeping and make adjustments as needed.

FINAL WORD

Good housekeeping at a restaurant requires a commitment to maintaining a clean and hygienic environment through regular cleaning, organization, and following food safety protocols.

Housekeeping – Restaurants Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La reputación de un restaurante es fundamental para su éxito, y mantener un entorno limpio e higiénico mediante una limpieza adecuada es esencial para construir y preservar una reputación positiva. El boca a boca es una poderosa herramienta de marketing, y las críticas negativas debidas a una higiene deficiente pueden dañar la reputación y los resultados de un restaurante.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS DE UNA LIMPIEZA DEFICIENTE

Una limpieza deficiente puede crear una serie de riesgos que pueden afectar negativamente a la salud y la seguridad de todos los que trabajan en el restaurante. Siga los procedimientos de limpieza y saneamiento adecuados para evitar que surjan estos peligros.

- **Resbalones, tropiezos y caídas:** Los derrames, los residuos y el desorden en el suelo pueden provocar resbalones, tropiezos y caídas, que pueden causar lesiones graves.
- **Enfermedades transmitidas por los alimentos:** Las malas prácticas de higiene pueden dar lugar a la propagación de gérmenes y bacterias, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Contaminación cruzada:** Si no se limpian y desinfectan correctamente las superficies, la vajilla y los utensilios, puede producirse contaminación cruzada y la propagación de bacterias nocivas.
- **Peligros de incendio:** La grasa y otras sustancias inflamables pueden acumularse en las cocinas, aumentando el riesgo de incendio.
- **Infestaciones de plagas:** La falta de limpieza puede atraer plagas, como roedores e insectos, que pueden propagar enfermedades y causar daños a la infraestructura del restaurante.
- **Mala calidad del aire:** La acumulación de polvo, suciedad y otras partículas puede provocar una mala calidad del aire, lo que puede causar problemas respiratorios al personal y a los clientes.

COMO PROTEGERSE

TAREAS DOMÉSTICAS EN RESTAURANTES

Limpieza y desinfección de superficies: El personal de limpieza limpia y desinfecta superficies como mesas, mostradores y barras

de bar para garantizar que estén libres de suciedad, mugre y gérmenes.

Limpieza y organización de los utensilios de cocina: Los camareros limpian y organizan los utensilios de cocina, como hornos, parrillas y freidoras, para garantizar que funcionan correctamente y que no tienen grasa ni otros residuos.

Fregado y barrido de suelos: Los amas de llaves friegan y barren los suelos para eliminar la suciedad, los residuos y los derrames, y para mantener un entorno seguro e higiénico.

Limpiar y reponer los baños: Los amas de llaves limpian y desinfectan los baños y reponen suministros como papel higiénico, jabón y toallas de papel.

Retirar la basura y reciclar: Las amas de llaves recogen y eliminan la basura y el reciclaje para mantener un entorno limpio y ordenado.

Controlar el inventario: Las amas de llaves controlan los niveles de inventario de los suministros de limpieza y los reponen según sea necesario.

Informar de los problemas de mantenimiento: Los amas de llaves informan de cualquier problema de mantenimiento al personal adecuado, como equipos rotos o problemas de fontanería.

BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA EN LOS RESTAURANTES

La limpieza eficaz de un restaurante requiere un enfoque sistemático que abarque todas las áreas del establecimiento. A continuación, se indican los pasos que hay que dar para ocuparse de la limpieza en un restaurante:

Establezca un programa de limpieza: Establezca un programa de limpieza que abarque todas las zonas del restaurante, incluidos el comedor, la cocina y los aseos. Asegúrese de asignar tareas de limpieza específicas a los miembros del personal y asegúrese de que el programa se sigue de forma coherente.

Capacite al personal en los procedimientos de limpieza adecuados:

Capacite a todos los miembros del personal sobre los procedimientos de limpieza adecuados, incluido el uso de productos y equipos de limpieza, y los métodos apropiados para limpiar las distintas zonas del restaurante. Asegúrese de hacer hincapié en la importancia de la higiene y la seguridad.

Utilice productos y equipos de limpieza adecuados: Utilice productos y equipos de limpieza adecuados para cada tarea de limpieza. Por ejemplo, utilice una solución desinfectante para limpiar mesas y sillas, y un desengrasante para limpiar las superficies de la cocina.

Controle e inspeccione: Supervise e inspeccione el restaurante con regularidad para asegurarse de que se cumplen las normas de limpieza. Compruebe que los productos y equipos de limpieza se utilizan correctamente y que el personal sigue el programa de limpieza.

Establezca medidas de control de plagas: Aplique medidas de control de plagas, como inspecciones periódicas, para evitar infestaciones y garantizar un entorno seguro e higiénico.

Mantenimiento periódico: Realice un mantenimiento periódico de los equipos, las instalaciones y los accesorios, y sustituya cualquier elemento dañado o desgastado para evitar cualquier riesgo para la higiene o la seguridad.

Establezca un sistema de notificación: Establezca un sistema de notificación para que el personal pueda comunicar cualquier problema de limpieza o mantenimiento lo antes posible.

Sea minucioso en la limpieza y preste atención a los detalles: Asegúrese de limpiar las zonas que suelen pasarse por alto, como las esquinas y los zócalos.

Ocúpese de los derrames y la suciedad en cuanto se produzcan: Por ejemplo, limpie los derrames inmediatamente y trate las manchas en manteles o tapicerías con prontitud.

Anime a todos los miembros del personal a participar en el mantenimiento de un entorno limpio e higiénico: Asegúrese de que

todos comprenden la importancia de la limpieza y están capacitados para llevarla a cabo correctamente.

Mantenga los suministros y equipos de limpieza organizados y fácilmente accesibles: Esto ayudará a garantizar que las tareas de limpieza puedan llevarse a cabo de forma eficiente y eficaz.

Evalúe periódicamente sus procedimientos de limpieza. Manténgase al día sobre las mejores prácticas de limpieza de restaurantes y realice los ajustes necesarios.

CONCLUSIÓN

Una buena limpieza en un restaurante requiere el compromiso de mantener un entorno limpio e higiénico mediante la limpieza periódica, la organización y el seguimiento de los protocolos de seguridad alimentaria.