

Lista de verificación de peligros en el servicio de alimentos

Mitigación de peligros

		Satisfactorio	Necesita atención	No aplica	Fecha de finalización prevista	Fecha de finalización
Pisos y superficies para caminar						
1	Los pisos no tienen grasa, charcos ni escombros.					
2	Los empleados usan zapatos cerrados y antideslizantes.					
3	Se utilizan letreros de precaución al trapear o cuando los pisos están mojados.					
4	Las islas están despejadas y sin obstrucciones.					
5	Los tapetes antideslizantes están colocados en superficies del suelo que pueden mojarse.					
Equipo y aparatos eléctricos						
6	Los cuchillos y otro equipo se mantienen afilados y almacenados de manera segura. Los aparatos eléctricos están en buen estado y con guardas adecuadas.					
7	Las instrucciones para una operación segura están publicadas para cada equipo.					
8	Se desconecta el equipo o la maquinaria <u>cuando se limpia</u> .					
9	Una <u>escalera</u> o taburete está disponible para alcanzar los estantes superiores.					
Manipulación manual de materiales						
10	El equipo de manipulación manual de materiales (carretillas, carros) está disponible. Los empleados <u>utilizan técnicas adecuadas de elevación</u> .					
11	Los objetos grandes y pesados se guardan de manera segura en los estantes inferiores.					
Seguridad contra incendios y atentados a la vida						
12	Los empleados reciben capacitación sobre cómo responder a un robo u otras amenazas de <u>violencia en el lugar de trabajo</u> .					
13	La iluminación y la ventilación son adecuadas en todas las áreas. Las campanas de extracción se limpian y se les hace mantenimiento.					
14	La <u>cámara frigorífica</u> tiene una puerta que siempre se puede abrir desde el interior, tiene un hacha de bomberos y está adecuadamente iluminada.					
15	Los <u>extintores de incendios</u> de clase K están cargados y están accesibles para incendios de cocina.					
16	Los empleados reciben capacitación sobre peligros de quemaduras (llamas de gas, vapor de tapas abiertas, aceite caliente, grasa, etc.).					
17	No se almacenan objetos sobre la freidora donde pueden caer en el aceite caliente.					
18	Se proporcionan almohadillas portacalientes, manoplas y guantes para manejar contenedores calientes.					
19	Los empleados usan mangas largas, pantalones largos y calzado de protección cuando cocinan o están en la cocina.					
Productos químicos						
20	Todos los productos químicos de limpieza están debidamente almacenados y etiquetados. Los empleados han recibido capacitación sobre las <u>hojas de datos de seguridad</u> (SDS, por sus siglas en inglés), peligros químicos, señales y síntomas de exposición, y prácticas de trabajo para protegerse.					

Medidas adoptadas para corregir los elementos marcados como "Necesita atención"

Peligro #

Peligro #

Peligro #

Peligro #

Peligro #

Recursos adicionales

[Guía de Cal/OSHA para la seguridad en restaurantes](#)

Nombre

Fecha

Las evaluaciones y/o recomendaciones anteriores son solo una orientación general y no deben utilizarse como consejo médico o para fines de cumplimiento legal. Se basan únicamente en la información que se nos ha proporcionado y se refieren solo a las condiciones mencionadas expresamente. No ofrecemos ninguna garantía, expresa o implícita, de que su lugar de trabajo sea seguro o saludable o de que cumpla con todas las leyes, reglamentos o estándares. Para obtener más información, visite www.SafeAtWorkCA.com