

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

Comunidad Nacional de Conocimiento en:

PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES



El cuidado de sí
suma a tu vida

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ELEMENTO CLAVE PARA LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR GASTRONÓMICO

Experto Líder:

Jeannette Maya Gómez

Perfil Profesional:

Tecnólogo de Alimentos, Especializado en Administración de empresas Agropecuarias.

Experiencia laboral en la industria de alimentos 25 años.

Experiencia como auditor y docente Icontec 16 años, En temas relacionados con:

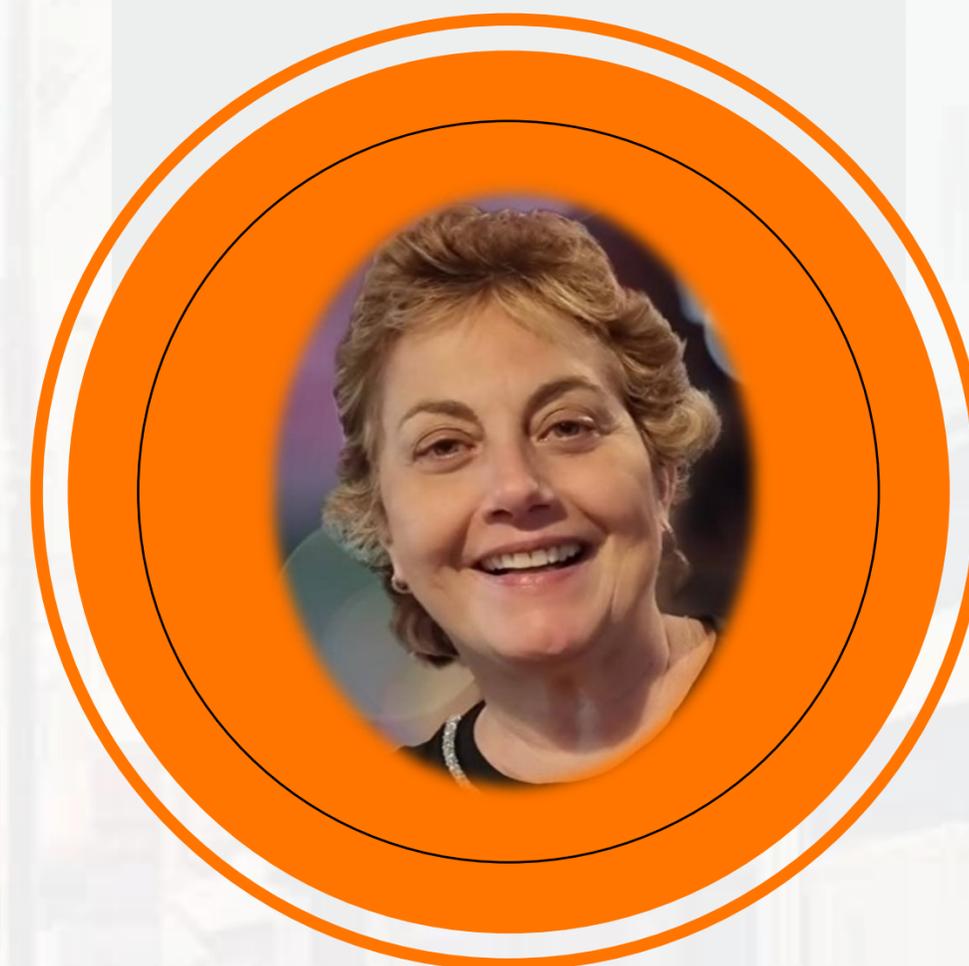
Sector de alimentos (Normas de inocuidad alimentaria – Normas sectoriales para restaurantes y bares), Sector de turismo (Normas Sectoriales para Agencias de viajes – Hoteles. Fincas hoteleras, Restaurantes y Bares), Sector de turismo Sostenible (Normas Sectoriales en sostenibilidad Turística para Agencias de viajes – Hoteles. Fincas hoteleras y Restaurantes y Bares), Micro y Pequeñas empresas (Normas Mypes), Sello de sostenibilidad empresarial, Sector empresarial de manufactura y servicios (Norma ISO 9001), Consultor asesor en temas de calidad, ambiental.



jmaya@icontec.net



3164823650



*“UN AMBIENTE DE TRABAJO SEGURO ES EL
CONDIMENTO PERFECTO PARA UNA COCINA
EXITOSA”*

Joël Robuchon

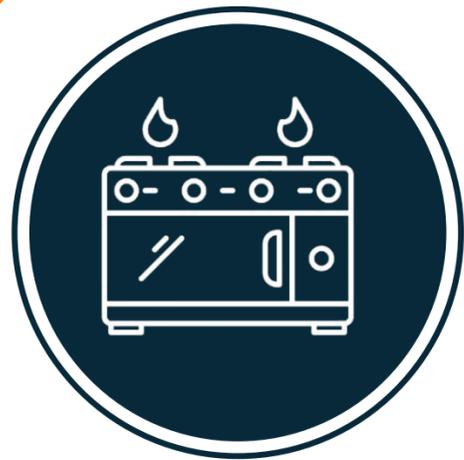


Objetivo general

Mejorar la conciencia y las habilidades para la prevención y gestión de riesgos laborales de los profesionales del sector gastronómico con un enfoque a clientes internos y externos



Objetivos específicos



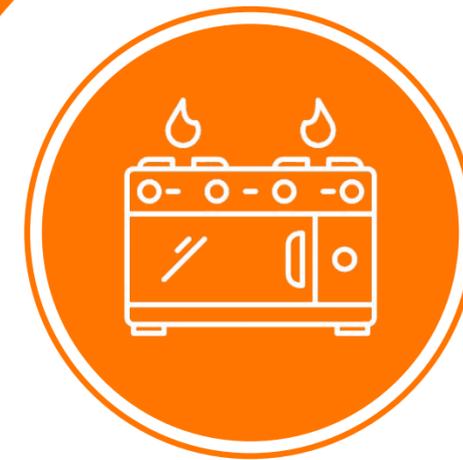
Considerar los principales riesgos laborales de la industria gastronómica



Comprender el control operacional y jerarquía de control de riesgos en la industria gastronómica



Conocer los requisitos de infraestructura básica para establecimientos de la industria gastronómica con enfoque a clientes internos y externos



Considerar lineamientos aplicables a la industria gastronómica para el establecimiento de planes de preparación y respuesta ante emergencias



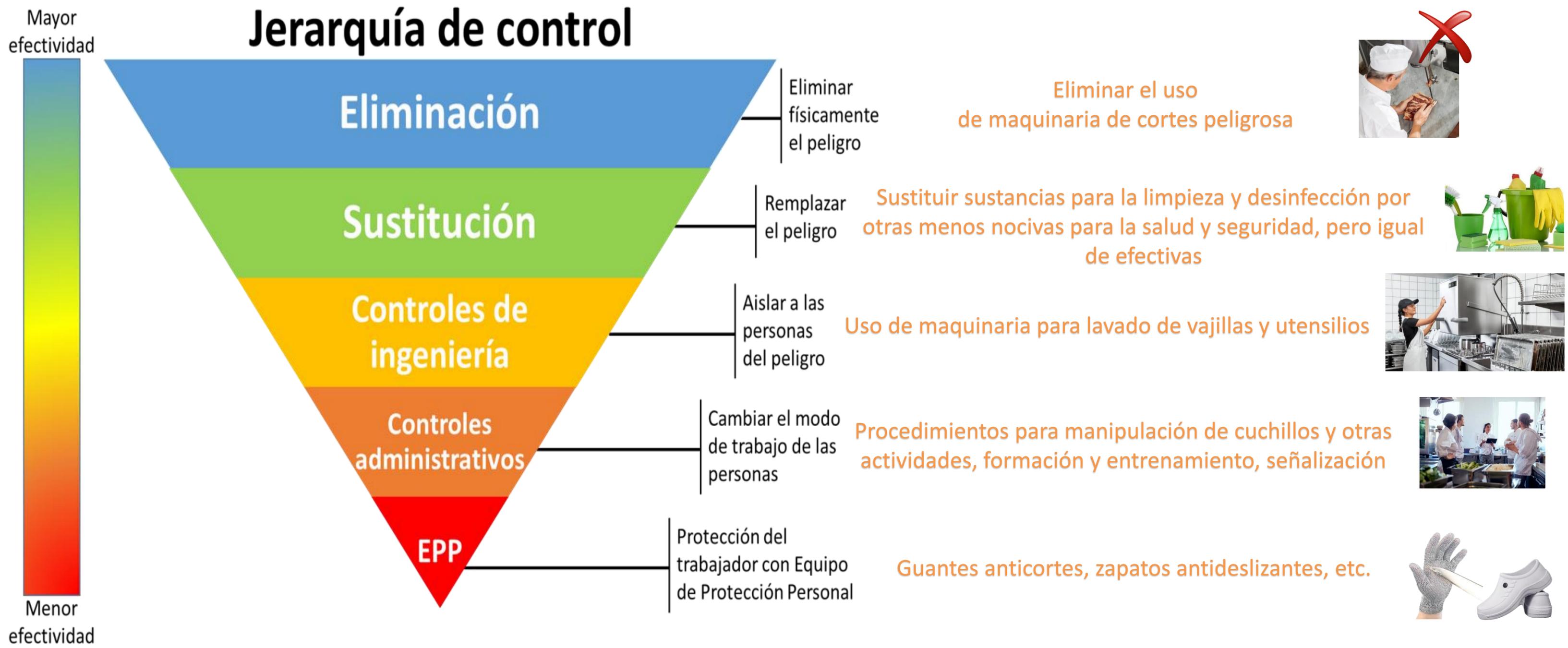
Riesgos Laborales en la Industria Gastronómica



Control Operacional y Jerarquía del control de riesgo en la industria gastronómica



Jerarquía de control



Heridas por cortes y pinchazos

Causas:

Inadecuada manipulación de utensilios como cuchillos, tijeras, ganchos, pinchos, etc.

Falta de orden y limpieza puede propiciar contactos con utensilios filosos

Uso de máquinas y equipos como cortadoras, licuadoras, picadoras, procesadoras industriales, entre otros.



Medidas de prevención y control

- Conservar los cuchillos y utensilios de corte y punzantes bien afilados y deben tener siempre mango antideslizante
- Establecer estándares de seguridad en el uso de cuchillos, herramientas y equipos con riesgo de cortes
- Capacitar a todos los empleados en el buen uso de la maquinaria y los equipos del área de una cocina industrial
- Desconectar siempre la corriente eléctrica cuando se vaya a realizar la limpieza y mantenimiento de la maquinaria y equipos
- Usar los EPP adecuados aplicables según el tipo de exposición



Causas:

Salpicaduras y derrames de grasas, agua, etc

Actividades de limpieza y desinfección de pisos y superficies



Medidas de prevención y control

- Se recomienda que en el área de cocina todos los pisos sean antideslizantes.
- Se debe limpiar inmediatamente el piso cuando haya derrames o salpicaduras
- Instalar carteles y señalización de “suelo mojado” al momento de hacer este tipo de limpieza
- Usar siempre escaleras fijas para acceder a zonas altas
- Usar calzado antideslizante
- Normas de seguridad para prevención de caídas



Causas:

Manipulación de alimentos constante puede causar trastornos de la piel: dermatitis irritación, dermatitis de contacto alérgica a las proteínas de origen animal y plantas o enzimas y aditivos alimentarios

Medidas de prevención y control

- Uso de guantes
- Lavado de manos



Causas:

La carga mental de trabajo (horarios extensos e irregulares, trabajo nocturno, fines de semana y festivos, los requisitos de velocidad y calidad de servicio, la presión de memoria constante de órdenes debido a los picos de actividad, etc.

Trabajo bajo presión
Atención al cliente



Medidas de prevención y control

- Diagnóstico de riesgo psicosocial
- Programa de Vigilancia Epidemiológica
- Programas de Gestión
- Reorganización de turnos de trabajo
- Talleres y formación



Causas:

Posturas forzadas o mantenidas
Movimientos repetitivos y/o
continuos
Manipulación de cargas
Uso constante de vibraciones
generadas por herramientas
electromecánicas como batidores

Medidas de prevención y control

- Programa de Vigilancia Epidemiológica
- Programas de Gestión
- Inspecciones ergonómicas y reorganización de puestos de trabajo
- Pausas activas
- Talleres y formación



Causas:

Uso de estufas, hornos, freidoras,
llamaradas

Medidas de prevención y control

- Sistemas de extracción y recirculación de aire
- Indumentaria apropiada
- Pausas activas

Manipulación de Sustancias químicas



Causas:

Uso de sustancias químicas para limpieza y desinfección
Inadecuados procedimientos en la manipulación de sustancias químicas

Medidas de prevención y control

- Programa de Gestión de Riesgos Químicos
- Formación y Entrenamiento
- Normas y estándares de seguridad



Causas:

Uso de hornos, gas natural,
presencia de muchos productos
inflamables, freidora, etc.

Acumulación de grasa

Equipos de cocina defectuosos y
sin mantenimiento

Instalaciones eléctricas
inadecuadas

Medidas de prevención y control

- Plan de preparación y respuesta ante emergencias
- Formación y entrenamiento
- Detectores de humo y sistemas de extinción
- Normas de seguridad para prevención de incendios
- Almacenamiento adecuado de productos inflamables

**Infraestructura Básica para
establecimientos de la industria
gastronómica con enfoque a
clientes internos y externos
NTS –USNA 006**



Definiciones

Establecimiento Gastronómico: Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas

Infraestructura Básica: sistema de instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de la industria gastronómica

Área de producción: es el área donde se realiza la transformación de los alimentos

Área de Servicio al Cliente: es el área donde el cliente interactúa con los servicios ofrecidos por el establecimiento

Definiciones

Área de Servicio General: son áreas de servicios generales, los servicios sanitarios, vistieres, áreas para la limpieza y desinfección, depósitos y área administrativa

Cliente externo: organización o persona que recibe un servicio y/o producto de la industria gastronómica

Cliente interno: persona que labora en un establecimiento de la industria gastronómica

Requisitos para el cliente interno

El espacio para el cliente interno debe permitir la ejecución segura, higiénica y efectiva de sus actividades cumpliendo con la legislación vigente



Áreas de Producción y Manejo de Materias Primas



Espacio suficiente para la realización de las labores

Permitir el cambio de postura de los colaboradores y realización de pausas activas



Contar con instalaciones hidráulicas, sanitarias, eléctricas, de gas y otros combustibles, que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos



Ventilación natural o artificial, sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo

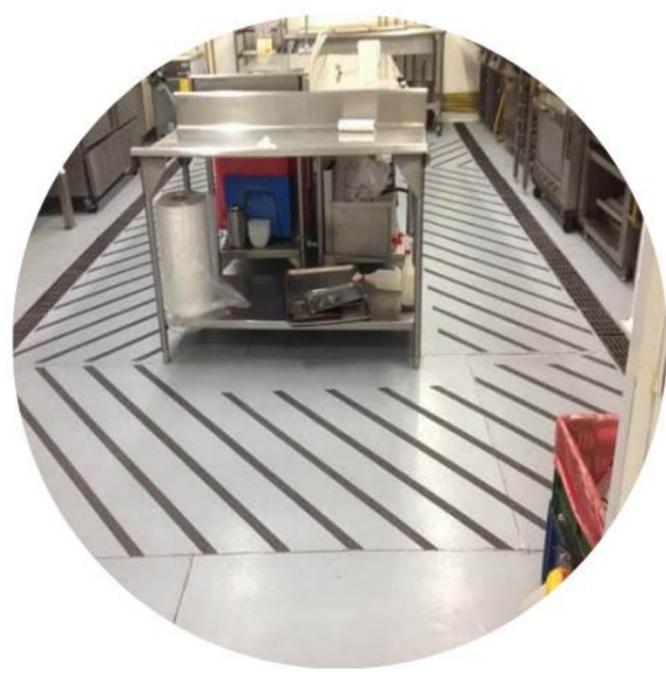


Sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor

Iluminación natural o artificial de calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica, efectiva y segura de todas las actividades del cliente interno



Pisos construidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado, que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, con acabados de fácil limpieza y desinfección





Piso de áreas húmedas en zona de producción debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida

En áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes

Paredes de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con acabado liso y sin grietas



Áreas de Servicios Generales



Servicios sanitarios y vestieros del personal

- **Debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos**
- **Tener desagües en los pisos**
- **Contar con ventilación directa o indirecta para la eliminación de olores**



Áreas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo

- **Construidas en materiales resistentes al uso y a la corrosión y ser de fácil limpieza**
- **Disponer de tanque de almacenamiento de agua**
- **Suficiente espacio para la realización de las labores**



Requisitos para el cliente externo



**Contar con servicios sanitarios para el uso de los clientes,
separados para hombres y mujeres**

**Áreas de servicios sanitarios aisladas de áreas de
permanencia de cliente externo en cuanto a ruido y olores**

**Los circuitos de recepción y distribución de materias primas no se
deben cruzar con el utilizado por el cliente externo**

Lineamientos aplicables a la industria gastronómica para el establecimiento de planes de preparación y respuesta ante emergencias





1. Análisis de amenazas y vulnerabilidades



Considerar situaciones de emergencias aterrizadas al contexto de las actividades del establecimiento gastronómico

Atragantamiento de comensales y/o otras situaciones que impliquen atención de primeros auxilios

Incendios en cocinas

Situaciones de orden público



2. Plan de emergencias



¿Contamos con suficientes equipos contra incendios, tenemos el tipo de extintor apropiado?

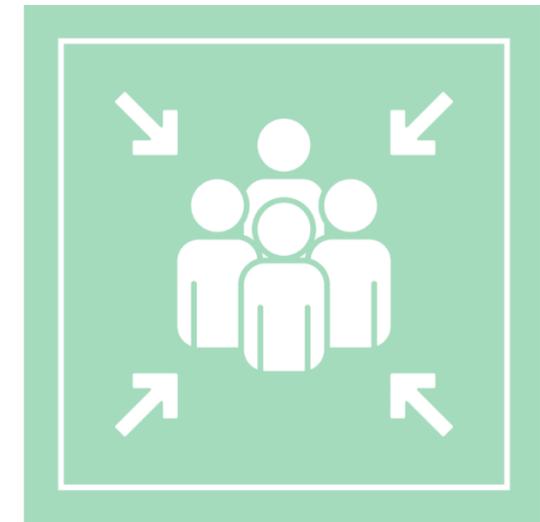
¿Contamos con camillas, botiquines y elementos para primeros auxilios?

¿Contamos con servicio de área cardioprotegida?

¿Tenemos señalización de evacuación adecuada? ¿La salida de emergencias permite la evacuación de las personas en el menor tiempo posible? ¿Cómo comunicamos una emergencia y evacuación a los clientes externos?

¿Hemos hecho simulacros? ¿Nuestros procedimientos contemplan las particularidades y contexto de nuestras instalaciones y actividades?

¿Tenemos suficientes brigadistas y están bien preparados?



2. Plan de ayuda mutua



¿Quiénes son nuestros vecinos?

¿Las amenazas de nuestras actividades pueden afectar a nuestros vecinos o viceversa?

¿Qué tipo convenio de ayuda mutua se podría establecer?

¿Contamos con números de teléfonos de emergencias actualizados y disponibles? Por ej. Del cuadrante de la policía de la zona donde está ubicado nuestro restaurante



2. Plan de continuidad del negocio

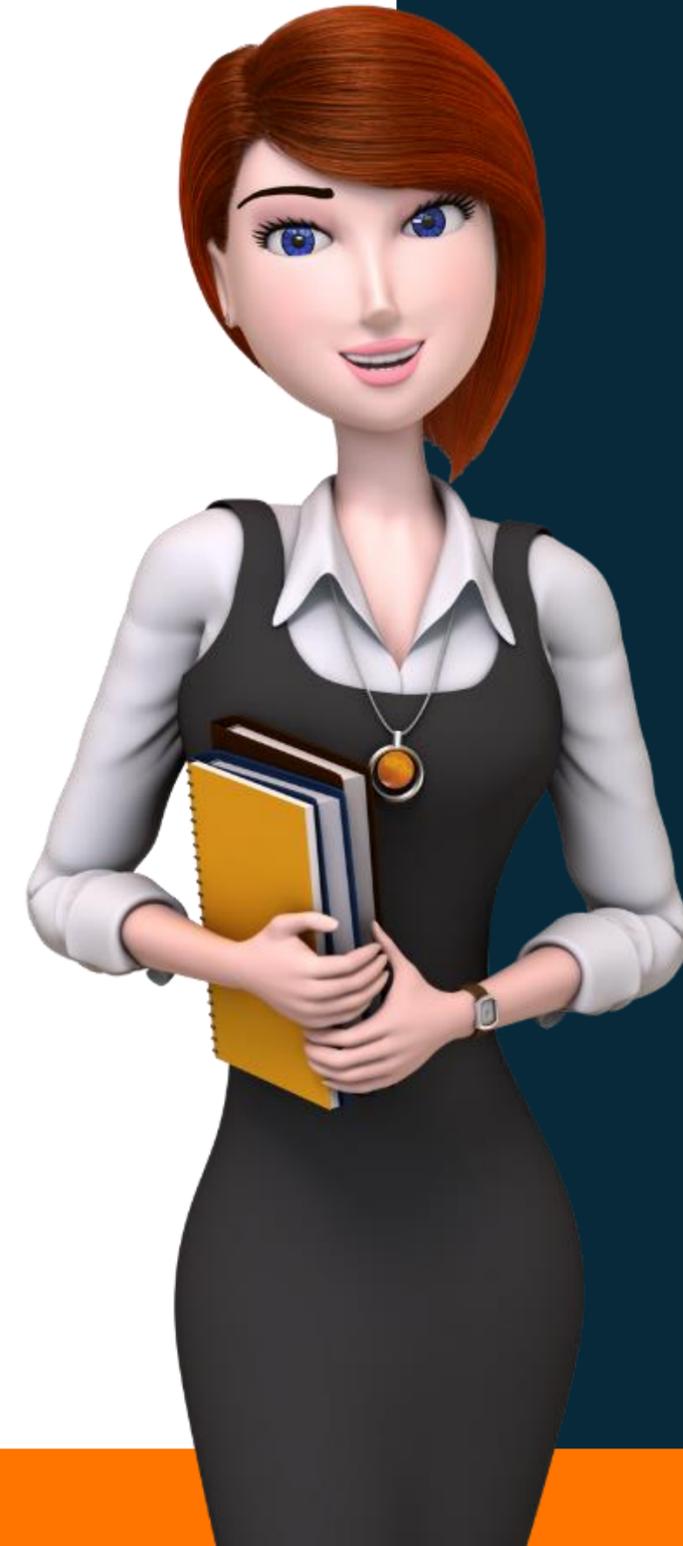




GRACIAS!

Bibliografía

-  Norma Técnica Sectorial NTS – USNA 006
-  ISO 45001:20018 Herramientas para la implementación del SGSST. Sergio Henao Osorio
-  <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/prevencion-de-riesgos-laborales-en-cocinas-industriales/>





¿Preguntas?



Evaluémonos



Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos



POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código
QR con tu celular