

Checklist seguridad

Evalúa tu espacio de trabajo en el sector de la restauración



Introducción

En el dinámico sector de la restauración, donde la agilidad y la eficiencia son clave, la **seguridad en el trabajo** es un aspecto fundamental. Se tiene que priorizar la evaluación de riesgos de seguridad en estos entornos. Un **espacio de trabajo seguro** es el cimiento sobre el cual se construye la productividad, ya que minimiza interrupciones, reduce costes asociados a accidentes y enfermedades laborales, y fomenta un ambiente de confianza y compromiso entre los empleados. Al prevenir incidentes y asegurar el cumplimiento de normativas, los establecimientos de restauración pueden operar con mayor fluidez, prevenir accidentes, proteger la reputación de los establecimientos y, en última instancia, **mejorar significativamente su productividad**.

Objetivo del presente folleto es proporcionar una herramienta práctica y rápida para que empresarios y trabajadores evalúen* el nivel de seguridad de sus instalaciones.

Checklist de seguridad

Áreas y equipos clave

COCINAS Y ÁREAS DE PREPARACIÓN		
ITEM	✓ / ✗ / N/P**	OBSERVACIONES***
¿Los cuchillos y utensilios están afilados, en buen estado y almacenados correctamente?		
¿Las herramientas de corte están separadas de otros utensilios para evitar accidentes?		
¿Hay guantes térmicos disponibles y en buen estado?		
¿El personal cuenta con delantales resistentes al calor?		

**El presente checklist de seguridad no sustituye en modo alguno a la evaluación de riesgos que ha de realizarse vía la modalidad preventiva por la que haya optado el empresario.*

***✓ : Se cumple/ ✗: No se cumple / N/P: No procede*

****Se incluirá motivo de no cumplimiento.*

ZONA DE TRABAJO: LIMPIEZA Y ORDEN

ITEM	✓ / ✗ / N/P	OBSERVACIONES
¿La zona de trabajo está limpia y despejada?		
¿Las superficies se limpian regularmente y entre preparaciones?		
¿Los residuos se eliminan frecuentemente para evitar acumulaciones?		

SUPERFICIES Y SUELO

ITEM	✓ / ✗ / N/P	OBSERVACIONES
¿Los suelos son antideslizantes o tienen alfombrillas en zonas críticas?		
¿Los derrames se eliminan de inmediato?		
¿Hay señalización visible en caso de suelos mojados?		

EQUIPOS Y MAQUINARIA

ITEM	✓ / ✗ / N/P	OBSERVACIONES
¿Se realiza mantenimiento periódico de hornos, fogones y otros electrodomésticos?		
Hay registros del mantenimiento preventivo		
¿Los equipos eléctricos tienen cables en buen estado y están correctamente conectados?		
¿Los extintores están accesibles, visibles y en buen estado?		
¿El personal sabe cómo usar los extintores?		

Higiene y seguridad alimentaria

ITEM	✓ / ✗ / N/P	OBSERVACIONES
¿Se utilizan tablas de cortar diferenciadas por tipo de alimento (carne, vegetales, pescados, etc.)?		
¿El personal ha recibido formación actualizada sobre manipulación higiénica de alimentos y prevención de contaminación cruzada?		
¿Se supervisa la aplicación de buenas prácticas de manipulación en cada turno?		
¿Se lavan y desinfectan todos los utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) después de cada uso?		
¿Las superficies de trabajo se limpian y desinfectan entre usos y entre manipulación de diferentes tipos de alimentos?		
¿Se utilizan desinfectantes alimentarios aprobados y en las concentraciones adecuadas?		
¿Se evita el contacto entre alimentos crudos y cocidos durante el almacenamiento y la preparación?		
¿Existen protocolos escritos de higiene alimentaria visibles para el personal?		

Organización del espacio de trabajo

ITEM	✓ / ✗ / N/P	OBSERVACIONES
¿Están claramente señalizadas las zonas de riesgo (áreas calientes, corte, maquinaria)?		
¿El mobiliario (mesas, estanterías, equipos) está correctamente ubicado para permitir el paso fluido?		
¿Se mantienen despejados los pasillos y zonas de circulación?		
¿Los carros de transporte y contenedores no obstruyen salidas ni rutas de trabajo?		
¿Las zonas de trabajo están organizadas por funciones (preparación, cocción, emplatado)?		
¿Las áreas de trabajo cuentan con iluminación adecuada para evitar errores o accidentes?		

Buenas prácticas preventivas

La prevención de riesgos laborales es esencial en el sector de la restauración debido a la presencia constante de fuentes de calor, objetos cortantes, pisos húmedos y equipos eléctricos. Las siguientes prácticas buscan proteger al personal y mantener operaciones seguras y eficientes.

- **Uso adecuado de los equipos de protección individual** para minimizar el riesgo de cortes, quemaduras, resbalones y otros accidentes laborales mediante el uso obligatorio de equipos apropiados.
 - **Prácticas seguras**
 - Guantes anticorte: Uso obligatorio al manipular cuchillos, mandolinas o cortar alimentos duros.
 - Calzado antideslizante: Todo el personal debe utilizar calzado cerrado, antideslizante, resistente al agua y con punta reforzada (idealmente).
 - Ropa protectora: Uniformes resistentes al calor, delantales impermeables en áreas húmedas, gorros o redes para el cabello.
 - Supervisión diaria: Supervisores o jefes de turno deben verificar que todo el personal use correctamente el EPI.
- **Rutinas de inspección**: Implementar revisiones periódicas con el checklist para identificar y corregir riesgos antes de que generen accidentes.
 - **Prácticas seguras**
 - Implementar checklists periódicos,
 - Registro de hallazgos: Documentar cada inspección con fecha, responsable y acciones correctivas tomadas.
- **Formación continua y cultura preventiva** con el objetivo de mantener al equipo actualizado y comprometido con la seguridad mediante capacitación y concientización constante.
 - **Prácticas Seguras**
 - Talleres periódicos sobre:
 - Uso correcto de EPI.
 - Manipulación segura de equipos y cuchillos.
 - Prevención de incendios y primeros auxilios básicos.
 - Procedimientos ante derrames y caídas.
 - Charlas breves de seguridad al inicio de turnos (microformaciones).
 - Simulacros de emergencia (incendios, evacuación) al menos dos veces al año.
 - Evaluaciones prácticas para verificar que los conocimientos sean aplicados en el entorno de trabajo.

Llamado de atención

En el dinámico entorno de un restaurante, donde se combinan rapidez, precisión y trabajo en equipo, la seguridad e higiene pueden verse comprometidas si no se controlan de forma sistemática. Por eso, integrar el uso regular de checklist en la rutina operativa no es solo una buena práctica, sino una necesidad, y permite fomentar la cultura de seguridad y responsabilidad, así como mejorar la organización del trabajo.

Recursos Adicionales:

- **Guía de Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Restauración**
- **Videos:**
 - Seguridad en la Cocina: Prevención de Accidentes y Quemaduras.
 - Ergonomía en la Restauración: Cómo Prevenir Dolores y Lesiones.
 - Protocolos de Emergencia en Restauración: Actuación frente a Incendios y Evacuaciones.

Esta actuación se financia con fondos públicos. El Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo colabora económicamente en la elaboración de este material, no haciéndose responsable de los contenidos del mismo ni de las valoraciones e interpretaciones de sus autores. El material elaborado recoge exclusivamente la opinión de su autor como manifestación de su derecho de libertad de expresión

