

# Programa de Capacitación sobre Seguridad para Supervisores de Restaurantes

## **¡Bienvenido/a al Programa de Capacitación sobre Seguridad para Supervisores de Restaurantes!**

Los materiales de este paquete le ayudarán a capacitar a sus empleados para aumentar la seguridad en su restaurante. Algunos de los materiales son para usted y otros son para sus empleados. No tenga reparo en usarlos como a usted le parezca mejor. ¡Sea creativo/a y diviértase!

## **POR QUÉ USAR ESTE PROGRAMA**

Los costos de atención médica a través del programa de compensación del trabajador son más altos para los empleadores en California que en la mayoría de los demás estados. Además, California tiene una de las tarifas de primas de compensación del trabajador más altas. Las lesiones y enfermedades laborales también causan que se pierdan días de trabajo y productividad. La mejor manera de reducir costos, retener empleos y mantener una fuerza laboral productiva es disminuyendo las lesiones.

Una de las mejores estrategias para prevenir las lesiones y enfermedades laborales es la capacitación periódica de los empleados sobre salud y seguridad. La capacitación regular les enseña a los empleados a evitar peligros, mantiene abierta la comunicación entre usted y sus empleados sobre peligros que tal vez usted desconozca, y le indica a los empleados que usted desea promover reglas y prácticas de seguridad acertadas en su restaurante.

Este breve programa de capacitación está diseñado para ayudarle a trabajar con su personal para crear un plan de salud y seguridad sencillo y creativo para su restaurante. Esta capacitación también puede ayudarle a satisfacer algunos de los requisitos del Programa de Prevención de Lesiones y Enfermedades de Cal/OSHA (*Cal/OSHA Injury and Illness Prevention Program*). Además de la capacitación, parte de su plan debe consistir en tener reuniones regulares sobre seguridad para hablar de los peligros en su restaurante y generar ideas para corregirlos.

Lo animamos a que use este nuevo programa de capacitación para mejorar la salud y la seguridad de sus empleados, aumentar la productividad y reducir los costos de compensación del trabajador. Un programa parecido a éste, usado en restaurantes en el estado de Washington, dio como resultado una disminución del 20% en lesiones y enfermedades laborales en todo el estado, en dos años.

## MATERIALES ADJUNTOS:

- **Guía de capacitación sobre seguridad en los restaurantes**

Una guía para llevar a cabo un curso práctico de salud y seguridad de una hora o varias reuniones de seguridad con sus empleados. Incluye las Hojas N° 1 – 3 para los participantes.

- **Hojas de consejos de seguridad**

Estas hojas están diseñadas para que los empleados las usen como parte de la actividad de Capacitación sobre Seguridad en los Restaurantes. Sin embargo, los gerentes o supervisores también las pueden usar para identificar nuevas medidas de protección que pueden adoptar o puntos que deben recalcar durante la capacitación de los empleados.

—Evite las quemaduras con cosas calientes

—Evite las cortaduras con cosas filosas

—Evite las lesiones por resbalones y caídas

—Evite las lesiones causadas por los peligros ergonómicos

—Evite que haya heridos en los robos o los asaltos

—Haga planes para las emergencias en el trabajo

—Qué hacer cuando ocurren lesiones en el trabajo

- **Lista de verificación de orientación de seguridad**

Este formulario se puede usar para los nuevos empleados, pero también para hacer repasos con los empleados actuales o al comenzar un nuevo procedimiento o proceso.

- **Ejemplo de reglas de calzado**

Los resbalones y caídas son una de las causas principales de lesiones en los restaurantes. Los empleadores pueden reducir mucho la posibilidad de esas lesiones si tienen reglas de calzado y hacen que se cumplan.

- **Más seguridad para los jóvenes en el trabajo**

Esta hoja de datos contiene información importante sobre la salud, la seguridad y las leyes del trabajo de menores. También contiene consejos para capacitar y supervisar a los empleados jóvenes.

- **Trabajos en restaurantes para los jóvenes de 14 a 17 años**

Esta hoja de datos da un resumen de los tipos de trabajo que están prohibidos para los jóvenes menores de 18 años, según la leyes laborales federales y de California.

- **Pegatinas que dicen “Rated R”**

Puede poner estas pegatinas en cualquier tipo de maquinaria que los jóvenes menores de 18 años tengan prohibido usar. Algunos ejemplos son las rebanadoras de carne, los montacargas de horquilla, las herramientas eléctricas, etc. (“Rated R” viene del sistema de clasificación de las películas; la R es de “Restricted” o prohibido para menores de 18 años). Usted mismo puede imprimir las pegatinas o puede pedir más copias llamando al (360) 902-5316.