

Peligro		Satisfactorio	Necesita atención	No es aplicable	Fecha de finalización prevista	Fecha de finalización
Pisos y superficies peatonales						
1	¿Los pisos están libres de grasa, charcos y escombros?					
2	¿Los empleados usan zapatos antideslizantes?					
3	¿Se colocan señales de piso mojado cuando es necesario?					
4	¿Los pasillos están despejados y sin obstáculos?					
5	¿Las superficies del piso están niveladas y en buen estado?					
Equipos y electrodomésticos						
6	¿Los cuchillos están afilados y se guardan de forma segura?					
7	¿Todos los aparatos electrodomésticos están en buen estado de funcionamiento y debidamente protegidos?					
8	¿Solo el personal capacitado y autorizado utiliza los equipos y aparatos electrodomésticos?					
9	¿Hay una escalera o un banquillo para alcanzar los estantes superiores?					
Manejo manual de materiales						
10	¿Se utilizan técnicas de levantamiento adecuadas ?					
11	¿Hay equipos de manipulación de materiales (carros, carretillas) disponibles?					
12	¿Se vacían los contenedores de basura antes de que se desborden?					
13	¿Los objetos pesados se guardan de forma segura en estanterías resistentes?					
Seguridad contra incendios y protección de la vida						
14	¿La luz y la ventilación en todas las zonas son adecuadas?					
15	¿Los filtros de los extractores de aire se limpian?					
16	¿La cámara frigorífica tiene una puerta que pueda abrirse siempre desde el interior, un hacha de bomberos y una buena iluminación?					
17	¿Las salidas están claramente marcadas, no están cerradas con llave y se mantienen despejadas?					
18	¿Los extintores están cargados y son accesibles?					
19	¿Hay un botiquín de primeros auxilios completo y disponible?					
20	¿Los números de teléfono para tratamientos de emergencia están publicados en un lugar accesible?					
Quemaduras						
21	¿El aceite y la grasa calientes se manipulan de forma segura (levantando cuidadosamente la cesta de la freidora, sin agua ni hielo cerca, los usuarios llevan puesto el equipo de seguridad, manipulando una cesta de la freidora a la vez)?					
22	¿Se proporcionan almohadillas, manoplas y guantes secos para manipular los recipientes calientes?					
23	¿Los empleados llevan mangas largas, pantalones largos y calzado de protección cuando cocinan o están en la cocina?					
24	¿Los empleados han recibido capacitación sobre los riesgos de quemaduras (llamas de gas, vapor de las tapaderas abiertas, etc.)?					

Uso de productos químicos					
25	¿Los productos químicos de limpieza están debidamente almacenados y etiquetados?				
26	¿Hay PPE a disposición de los empleados cuando utilizan productos químicos y limpiadores?				
27	¿Los empleados reciben capacitación sobre las hojas de datos de seguridad (SDS), los riesgos químicos, los signos y síntomas de exposición y las prácticas de trabajo para protegerse?				
Empleados jóvenes (menores de 18 años)					
28	¿Se prohíbe a los empleados menores de 18 años lo siguiente?: <ul style="list-style-type: none"> ¿Conducir un vehículo de motor como función principal de su trabajo? ¿Utilizar equipos eléctricos, como una amasadora, una cortadora de carne o una trituradora de cajas? 				
29	¿Se prohíbe a los empleados menores de 16 años lo siguiente?: <ul style="list-style-type: none"> ¿Actividades de horneado? ¿Cocinar, excepto en una parrilla sin llama abierta o en una freidora equipada con capacidad de bajar y subir la cesta automáticamente? ¿Cargar o descargar un camión? ¿Trabajar desde una escalera o un andamio? ¿Trabajar en un congelador o en un frigorífico? 				
30	¿Se proporciona formación y supervisión adicional a los empleados jóvenes?				
Violencia en el lugar de trabajo					
31	¿Existe un "sistema de compañeros" para los turnos de noche y de cierre?				
32	¿Tienen los empleados capacitación en cómo responder a un robo u otra amenaza de violencia?				

Nombre

Fecha

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

Peligro núm.

Peligro núm.

Peligro núm.

Peligro núm.

Peligro núm.

Recursos adicionales

[Cal/OSHA Guide to Restaurant Safety \(Guía de seguridad en restaurantes\)](#)

Las evaluaciones y/o recomendaciones anteriores se presentan como consejos generales solamente y no se deben usar como recomendaciones médicas ni para fines de cumplimiento legal. Estas se basan únicamente en la información que se nos ha proporcionado y están relacionadas solamente con las condiciones específicas indicadas. No proporcionamos ninguna garantía, ya sea expresa o implícita, de que su lugar de trabajo esté seguro o saludable, ni de que cumpla con todos los reglamentos, leyes o normas. Para obtener más información, visite: www.SafeAtWorkCA.com