MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Bogotá D.C. 2025

INTRODUCCCIÓN

El Servicio de alimentos es un área de trabajo que por su naturaleza implican una serie de factores de riesgo que pueden afectar la salud de trabajadores e incluso. En la prevención de riesgos laborales en el servicio de alimentos, lo más importante es la educación; todos los trabajadores que desempeñen cualquier función en el servicio de alimentos deben estar capacitados en los factores de riesgo, saber cómo prevenirlos y qué hacer en caso de una emergencia.

La palabra "preventivo" significa "que se prepara para hacer algo o para evitar un riesgo". Para el correcto funcionamiento de un establecimiento que prepara alimentos, se debe ser siempre preventivo. Actuando en forma anticipada a los posibles riesgos se evitará una serie de gastos innecesarios que traen consigo el no adecuado.

OBJETIVO

Promover adecuadamente acciones preventivas y correctivas en el caso de presentar enfermedad o accidentes por alguno de nuestros trabajadores.

ACCIONES PREVENTIVAS Y/O CORRECTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

HERIDAS POR CORTES Y PINCHAZOS

Este es uno de los accidentes más frecuentes y que representa un mayor riesgo laboral en el servicio de alimentos, y ocurre debido a una mala manipulación de utensilios como cuchillos, tijeras, etc., o de máquinas y equipos como licuadoras, entre otros.

Medidas Preventivas Para Heridas Por Cortes Y Pinchazos

Mantener ubicados adecuadamente los equipos cortopunzantes y ubicarlos y tomarlos siempre del mango.
Emplear los elementos de protección guantes, mangas, uniformes

Acciones

Si se sospecha que un manipulador contaminó alimentos:

1. Retirar los productos afectados inmediatamente.
2. Desinfectar todas las superficies y utensilios en contacto.
3. Informar a las autoridades sanitarias si es necesario.
4. Capacitar al personal sobre la causa del incidente.

- Lavar las manos con jabón o un limpiador antibacteriano.
- Detener el sangrado aplicando presión suave con un paño o una venda limpia.
- Limpia la herida con agua y jabón suave durante 5 a 10 minutos.
- Retira cualquier suciedad o restos con una toallita.
- Cubre la herida con un vendaje limpio que no se pegue.
- Presta atención a signos de infección, como dolor, pus, hinchazón, fiebre o enrojecimiento.
- Si requiere de ARL se realiza la respectiva comunicación desde el área de Talento Humano, para formalizar la activación de la misma.
- En caso de incapacidad se tiene avaladas hojas de vida, para el reemplazo.
- De No requerir activación de ARL, se reasigna labores que no requiera manipulación de alimentos y con cubrimiento de la herida y uso de guantes.
- Deberá utilizar una venda en la herida, guantes de látex.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ACCIDENTES POR CAÍDAS Y RESBALONES

- 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 calzado antideslizante
- Usar calzado adecuado, antideslizante y ropa adecuada
- Evitar tacones o plataformas altos y con suelas que no sean demasiado lisas

Acciones

- Si requiere de ARL se realiza la respectiva comunicación desde el área de Talento Humano, para formalizar la activación de la misma.
- Si la persona después de la caída está consientes y solo tiene dolor y se puede mover, aplica hielo envuelto en un paño para reducir la hinchazón si la hay. Si la persona no pude levantarse, no la muevas si sospechas que pueda tener una
- En caso de incapacidad se tiene avaladas hojas de vida, para el reemplazo.
- fractura o una lesión más grave. Llama a ARL y busca ayuda si la caída es severa o si hay pérdida de consciencia.
- De No requerir activación de ARL, se reasigna labores

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ACCIDENTES POR QUEMADURAS

Quemadura por líquidos calientes, salpicaduras y derrames, así como el contacto con estufas, sartenes calientes, parrillas, bordes y puerta de horno es un riesgo constante en el servicio de alimentos.

- Utilizar los elementos de protección (mangas, coge ollas, etc.)

- Alzar el menaje de acuerdo con el peso o solicitar ayuda para evitar derrames o salpicaduras
- Alzar las ollas o utensilios desde el mango aislante de calor
- Evitar el contacto directo con equipos calientes
- Mantener preparaciones adecuadamente tapadas

Acciones

- Si requiere de ARL se realiza la respectiva comunicación desde el área de Talento Humano, para formalizar la activación de la misma.

Quemadura leve (con agua caliente, vapor, aceite o superficies calientes)

Acciones inmediatas:

- Enfriar la zona con agua fría corriente (NO hielo ni mantequilla).
- No romper ampollas si se forman.
- Cubrir con un apósito estéril y seco.
- Si es pequeña y sin ampollas graves, puede seguir trabajando con un vendaje adecuado.

Quemadura grave (piel quemada, ampollas grandes o carbonización)

- Retirar al trabajador del área de peligro.
- No despegar ropa adherida a la piel.
- Cubrir la quemadura con un paño limpio y húmedo.
- No aplicar pomadas, cremas ni remedios caseros.
- Trasladar al afectado a un centro médico de inmediato.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ACCIDENTES POR ELECTROCUCIÓN

El uso incorrecto de aparatos eléctricos o su mal estado puede causar descargas eléctricas. Las cocinas
son áreas húmedas donde el riesgo de electrocución es mayor. Usa enchufes con toma de tierra y evita
el uso de aparatos eléctricos cerca de fuentes de agua.

- Por lo tanto, se debe contar con Polo a tierra
- Manipular adecuadamente los equipos con las manos limpias y secas
- Informar cada vez que inicie el deterioro de cables y no conectar en enchufes en mal estado o que se observen chispas de electricidad

Acciones

- Comunicarse a la ARL y se realiza la respectiva comunicación desde el área de Talento Humano, para formalizar la activación de la misma.
- Apagar la fuente de energía: En caso de electrocución, desconectar la electricidad o desenchufar los equipos para detener la corriente eléctrica.
- Si resultara imposible cortar la corriente o se tardara demasiado, por encontrarse lejos el interruptor, trate de desenganchar a la persona electrizada mediante cualquier elemento no conductor (tabla, listón, cuerda, silla de madera, cinturón de cuero, palo o rama seca, etc.) con el que, a distancia, hacer presa en el cable o en el accidentado, o agarrarle
  de la ropa estando el socorrista bien aislado.
- Aislar de cualquier elemento eléctrico
- Brindar primeros auxilios mientras llega la ambulanc

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA PERSONAL POR ENFERMEDAD

Si un trabajador presenta Fiebre, vómito, diarrea, infecciones respiratorias o heridas infectadas en manos, se debe:

- Suspender sus actividades inmediatamente.
- Notificar a la coordinación o encargado.
- Remitirlo a atención médica
- Registrar el caso y monitorear síntomas en otros trabajadores.
- No permitirle manipular alimentos hasta tener un diagnóstico.
- Avisar a los demás empleados y reforzar medidas de higiene.
- De acuerdo a la gravedad de los síntomas se aísla y se podrá ubicar en otras acciones que no sea manipular los alimentos directamente.
- En caso de incapacidad se tiene avaladas hojas de vida, para el reemplazo.