



Recomendaciones para Restaurantes y Cafeterías

En SURA Panamá sabemos que en su actividad empresarial puede estar expuesta a riesgos, por eso queremos que conozca algunas recomendaciones generales para que pueda prevenirlos de forma oportuna.

Insumos



- 01** Use agua potable e ingredientes confiables.
- 02** Tenga proveedores habilitados y controlados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (Aupsa).
- 03** Cuando reciba los insumos garantice que el personal cumpla con las normas de manipulación de alimentos.
- 04** Evalúe la apariencia, olor y color de sus insumos.

Almacenamiento

- 01** Almacene las materias primas en recintos, neveras y lugares adecuados de acuerdo con los requerimientos de cada uno de ellos.
- 02** Proteja los alimentos, lugares de almacenamiento y preparación de insectos, roedores, mascotas y otros animales (tener en cuenta medidas contra plagas).

Preparación

- 01** Mantenga separados los alimentos crudos de los cocinados.
- 02** Utilice diferentes implementos para manipular los productos crudos y cocidos.
- 03** Lávese las manos cuando manipule alimentos crudos y cocidos, así como después la ejecución de una actividad no higiénica.
- 04** Utilice toallas desechables.
- 05** Cocine completamente los alimentos. Tenga especial cuidado con la carne, huevos, pollo, mariscos y pescado.

06

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

07

Es necesario contar con algún método para llevar un seguimiento adecuado de la comida que se almacena (bitácora de fechas de vencimiento).



Infraestructura

01

Realice un mantenimiento periódico de los techos, que incluya la revisión de paredes para identificar posibles filtraciones y grietas.

02

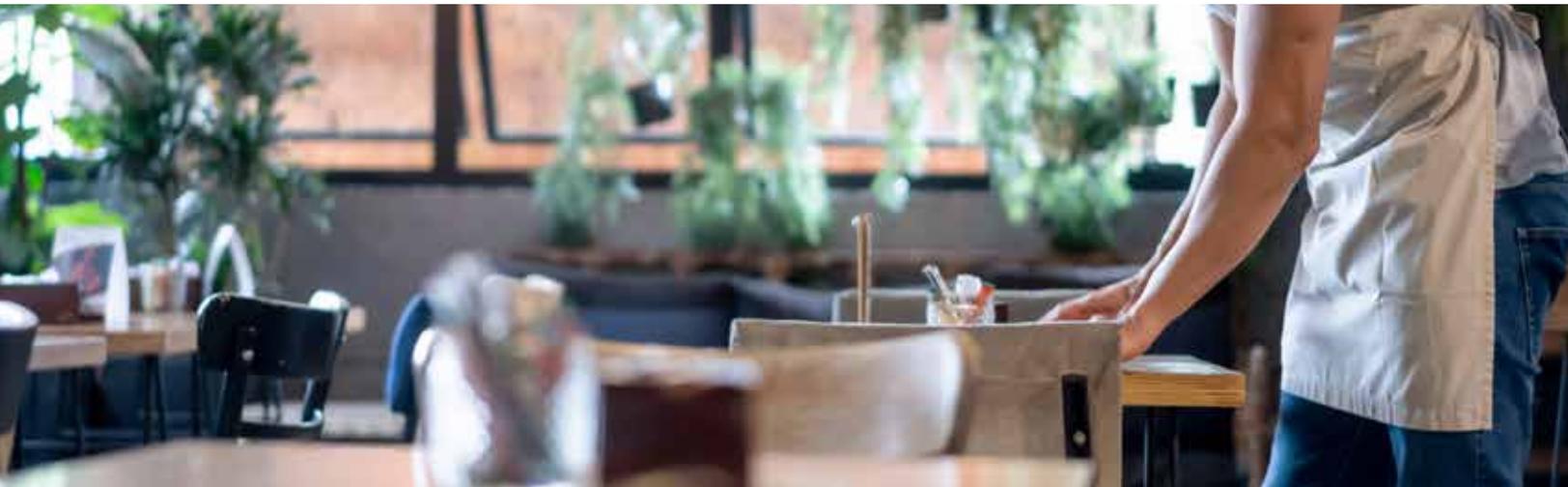
Garantice que su techo se mantenga libre de objetos.

03

Haga mantenimientos periódicos a su sistema de drenaje.

04

Revise el estado del techo luego de tormentas, terremotos, vientos fuertes u otros eventos de la naturaleza.



Organización y seguridad para clientes

- 01** Instale pisos antideslizantes de alto tráfico.
- 02** Realice mantenimientos periódicos a las superficies desgastadas.
- 03** Garantice que las escaleras de su restaurante tengan pasamanos o barandas a una altura de 90 cm.
- 04** Señalice los cambios de nivel y pisos húmedos, instalando cintas antideslizantes preventivas.
- 05** Programe labores de limpieza en horarios de bajo flujo de personas.
- 06** Evite la presencia de obstáculos en pasillos y áreas de circulación.

Almacenamiento

- 01** Mantenga buenas condiciones de orden y aseo al interior de su restaurante, despeje los pasillos de circulación y las áreas de carga.
- 02** Almacene las mercancías sobre estibas o estanterías, a una altura no inferior a 14 cm del nivel del piso para primer nivel y sótanos y al menos 6 cm para los niveles superiores.
- 03** Señalice las áreas de circulación y almacenamiento.



Protección



- 01** Los extintores deben estar ubicados en lugares de fácil acceso y visualización, y deben estar señalizados para evitar la obstaculización del extintor.
- 02** Realice una inspección mensual de los extintores.
- 03** Ubique señalización de prohibido fumar en las áreas de almacenamiento.
- 04** Tanto las campanas, como los filtros de los equipos de extracción y los ductos de circulación de aire tienden a acumular aceites, grasas y restos de comida, principalmente sobre las planchas, freidoras y estufas industriales- lo que favorece el inicio y propagación de incendios. Se recomienda realizar programas de mantenimiento y limpieza constantes de estas superficies, con el fin de disminuir el riesgo de incendio. (Es recomendable instalar elementos de extinción en las cocinas tipo Ansul).

Instalaciones Eléctricas

- 01** Los cables y circuitos de distribución de energía deben estar entubados y correctamente canalizados.
- 02** Realice permanentemente un mantenimiento general y limpieza a las instalaciones eléctricas.
- 03** Los tableros de distribución y protección (caja de breakers) deben permanecer tapados.

Sistema de Detección de incendios

Instale un sistema de detección de incendio de acuerdo con los requerimientos de su restaurante y solicite a la empresa que realice el suministro que siga los parámetros de la NFPA 72.

¡Prevenir los riesgos es la mejor forma de seguir creciendo!

El presente documento no excluye otros riesgos a los que pueda estar expuesto un predio de propiedad del asegurado en operación o construcción debido a situaciones particulares. Este documento no exime de las responsabilidades propias del asegurado en su proactiva actitud en el control de riesgos y prevención de pérdidas o cumplimiento de normas locales relacionadas con el tema. El documento tiene como referencia normatividad nacional e internacional, que en dado caso deberá ser consultada por el asegurado para garantizar las condiciones de operación y seguridad necesarias.

Dirección:

Calle Aquilino de La Guardia

Teléfonos:

800 – 8888

www.segurossura.com.pa

[@segurossurapanama](https://twitter.com/segurossurapanama)

Supervisada por la Superintendencia
de Seguros y Reaseguros
Código IE-001-12/1996.

