



## 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](http://www.segurossura.com.pa)

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

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

