



Recomendaciones para Tiendas y Supermercados

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.

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 negocio 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.

07

Cuando se presente algún derrame limpie inmediatamente el sitio y señalice adecuadamente.

08

Ilumine adecuadamente su establecimiento.

09

Capacite a sus empleados para que reporten situaciones de riesgo a la persona encargada.

10

Nombre a un líder por turno que esté encargado de atender y gestionar los accidentes.

11

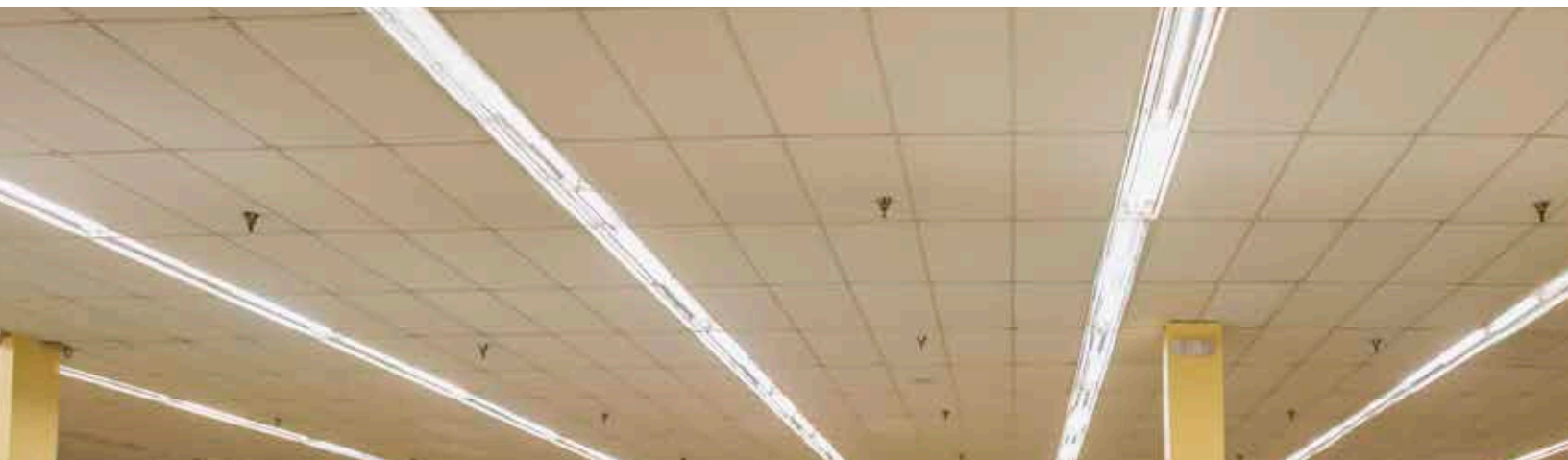
Cuente con un procedimiento de atención en caso de que se presente un accidente.

Accesos, elevadores y escaleras de emergencia

- 01 Cuento con un proveedor capacitado para el mantenimiento de ascensores y escaleras eléctricas.
- 02 Mantenga los accesos y salidas de las escaleras eléctricas y ascensores libres de obstáculos. Señalice las especificaciones para el uso del ascensor como capacidad máxima, contacto de emergencia, entre otros.
- 03 Señalice las especificaciones para el uso de las escaleras eléctricas como no usar zapatos plásticos, coches, mascotas, entre otros.
- 04 Deshabilite las escaleras eléctricas y los ascensores en caso de incendio o temblor. Capacite a sus empleados en el protocolo de seguridad, en caso de presentarse una emergencia, indíqueles dónde se encuentran ubicados los botones de parada. No permita el uso de los ascensores y escaleras eléctricas en caso de alguna falla, ruido o posible defecto.

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.



Insumos

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.

03

Señalice las áreas de circulación y almacenamiento.

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.



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.

