



INSTITUTO HOTELERO GASTRONÓMICO
DE HIGIENE, AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

ORDEN Y LIMPIEZA

El ambiente de trabajo puede ser causa de accidentes y enfermedades profesionales.

Empresarios y trabajadores, deben contribuir para lograr que los lugares de trabajo reúnan las condiciones básicas necesarias para evitar que la salud de los trabajadores se vea afectada.

En este sentido, dos de los aspectos más importantes a tener en cuenta para lograr lugares de trabajo saludables son; “el Orden” y “la Limpieza”, que dicho sea de paso,

también mejoran la productividad, evitando demoras, deterioros prematuros de los elementos de trabajo, desperdicios, esfuerzos innecesarios por parte del trabajador, etc



ORDEN

Algunos de los aspectos del Orden que deben tenerse

siempre presentes son:

1. Contar con un lugar adecuado para guardar los elementos de trabajo, cuando no están en uso, especialmente aquellos cortantes o punzantes.
2. Evitar dejar puertas de armarios y/o cajones abiertos, una vez que se haya terminado de ubicar en ellos, los objetos correspondientes.
3. No obstruir el acceso a los extintores de incendio.
4. Mantener libres de objetos las sendas de circulación.
5. Mantener los pisos en buen estado de conservación, evitando en lo posible desniveles innecesarios.

6. Identificar correctamente el contenido de los envases, cualquiera sea el tipo de producto que contengan, alimentos, productos de limpieza, desinfectantes, etc.
7. Ordenar los elementos de acuerdo a su frecuencia de uso. Los más usados deben ser ubicados en lugares más accesibles, en tanto que los de uso menos frecuente, pueden ubicarse en lugares más alejados.
8. Disponer adecuadamente distribuidos, recipientes para desperdicios, separándolos entre reciclables y no reciclables.
9. Mantener limpios los vidrios de las ventanas del lugar de trabajo, para asegurar la mejor luz natural posible, etc.

LIMPIEZA

Debe entenderse por “limpieza”, toda acción que tienda a mantener la higiene del lugar de trabajo, y por “higiene” la ausencia de elementos o agentes que puedan afectar la salud de los trabajadores.

En efecto, el lugar de trabajo no solo se ensucia por la existencia de polvo o basura, sino también se “ensucia” por la presencia de distintos agentes tales como ruidos de excesiva intensidad, temperaturas extremas o cambios bruscos de temperatura, iluminación deficiente, falta de ventilación adecuada etc.



La limpieza implica evitar la presencia no sólo de lo que comúnmente llamamos “basura”, sino también la de estos agentes que atenta contra la salubridad de los puestos de trabajo.

Como en el caso del Orden, veamos algunas recomendaciones básicas para lograr ambientes de trabajo limpios.

1. Trabajar cuidando ensuciar lo menos posible el lugar de trabajo.
2. Lavarse las manos con frecuencia. El contacto de manos sucias con boca, nariz, ojos, orejas, etc., facilita el acceso de agentes patógenos perjudiciales para la salud.
3. Eliminar rápidamente cualquier líquido que se derrame en el piso, especialmente si es viscoso y resbaladizo.

4. Eliminar periódicamente la grasa depositada en las campanas de extracción de las cocinas.
5. Combatir todo tipo de plagas.
6. Usar ropa adecuada en los puestos de trabajo, especialmente donde las temperaturas resultan extremas y por la naturaleza del trabajo no puedan acondicionarse.
7. Reducir el nivel de ruidos, aunque se trate de música, por encima de la intensidad normal.
8. Iluminar adecuadamente los lugares de trabajo, la pérdida de visión por mala iluminación es lenta e indolora, pero altamente perjudicial.
9. Asegurar una adecuada ventilación, para oxigenar adecuadamente el torrente sanguíneo, etc..

Las recomendaciones expuestas no agotan el tema, sino solo pretenden servir de disparador para ayudar al lector a identificar las condiciones de orden y limpieza que deben mejorarse en su lugar de trabajo.

Esta mejora es un trabajo en conjunto entre empresarios y trabajadores, ya que de no perseguir juntos objetivos de orden y limpieza, los resultados no resultan satisfactorios.

Finalmente se debe tener presente, que los accidentes y las enfermedades profesionales, sólo producen pérdidas y a todos perjudica, aunque siempre la peor parte la lleva el trabajador.

Ing. Mario Alfredo Bianchi
Director del Dpto. Higiene y Seguridad
en el Trabajo