**Nombre de la empresa**

Fecha

Plan de seguridad en el giro de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Estructura organizativa.

Número de trabajadores.

* Gerencia.
* Barra.
* Cocina.
* Atención al cliente.
* Limpieza.
* Lavalozas.
* Meseros.

Total \_\_\_\_ empleados.

Generalidades.

Objetivo.

El principal objetivo del presente plan de seguridad es salvaguardar la integridad de cada uno de los trabajadores de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cuyo giro es de servicios de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Alcances.

Se pretende que los colaboradores sin excepción alguna conozcan y sigan los lineamientos del presente plan.

Incorporar de forma inmediata el presente plan.

Dar difusión en todo lugar visible para que los empleados conozcan a fondo el plan.

Control de prevención.

Con el fin de evitar los riesgos se realizarán evaluaciones de forma diaria mismas que serán anotadas en una tabla y firmadas por el responsable a cargo. Esto con el fin de monitorear todos los posibles riesgos y atenderlos a tiempo.

Metas y objetivos.

Como meta se desea lograr un ambiente seguro y tener control total de las labores.

Procedimientos.

El primer paso se tratará de la Identificación de riesgos.

El segundo paso consistirá en evaluar los riesgos.

Establecer las medidas necesarias y estrategias.

Seguimiento de posibles riesgos.

Capacitación.

Cada empleado tomará un curso de 3 horas al mes para garantizar el conocimiento de cada riesgo, así como la medida preventiva.

Se añadirán señalamientos de difusión para hacer del pleno conocimiento de los empleados.

Plan de riesgo

Tomando en cuenta los posibles riesgos de cada área a continuación se darán posibles soluciones a cada problemática con el fin de prevenir el riesgo y evitar tragedias.

Barra

* Se revisarán las botellas, así como los hielos de forma constante.
* Los utensilios deberán manejarse con total precaución.
* Durante las horas laborales los empleados no podrán beber ni llegar en estado de ebriedad o con estupefacientes.
* La limpieza del piso deberá realizarse cada hora para evitar caídas.
* Se deberán usar zapatos especiales antiderrapantes.

Cocina.

Para agarrar objetos calientes es necesario tomarlas con los guantes especiales.

Los cortes se harán de acuerdo con las clases que se les impartirán para evitar accidentes.

Es necesario usar zapatos antiderrapantes en todo momento.

Los chefs deberán permanecer en su lugar en todo momento para evitar choques.

Se deberá manejar el aceite con completo cuidado y precaución por ello es necesario evitar que le caiga cualquier liquido,

Limpieza

* La limpieza en las áreas se deberá realizar cada hora para evitar accidentes.
* Los empleados deberán llevar mascaras de protección y guantes para evitar que algún liquido peligroso les salte.
* En todo momento deberán usar botas de agua antiderrapantes.

Lavalozas

* Si alguna vajilla se llegará a romper deberá ponerse en un contenedor especial y anotar que es vidrio roto.
* En todo momento deberán portar botas y guantes para evitar caídas.

Anexos.

Se pueden agregar videos, manuales, flyers, entre otros complementos.