

7 Riesgo eléctrico

- NO MANIPULAR nunca los equipos ni la instalación eléctrica. En caso de incidencia o avería, avisar al Servicio de Mantenimiento.
- NO sobrecargar las tomas de corriente, evitando utilizar clavijas múltiples.
- NO utilizar los equipos eléctricos con las manos o los pies húmedos o mojados.
- Para desconectar un equipo, tirar siempre de la clavija, nunca del cable.



8 Riesgo de incendio y explosión

- Para encender los fogones, primero se aproxima la llama al quemador y después se abre la llave de paso del gas.
- En caso de detectar un escape de gas NO accionar ningún interruptor eléctrico ni, por supuesto, encender mecheros o cerillas.
- Ante un conato de incendio, comunicarlo inmediatamente sin crear alarma, activar el Plan de Emergencias y seguir las indicaciones de los Equipos de intervención.



9 Primeros auxilios en quemaduras

- Aplicar agua abundante (no excesivamente fría) sobre la zona quemada para limpiarla.
- Si hay llamas, primero rodar a la persona en el suelo para apagarlas.
- NO aplicar pomadas ni cremas. NO manipular la zona quemada ni retirar la ropa pegada a la piel.
- Cubrir la zona quemada con un apósito estéril o una tela limpia y acudir o avisar al servicio de urgencia



Para cualquier aclaración o información complementaria contactar con el **Servicio de Prevención de Riesgos Laborales** en el teléfono: 927 25 68 19

Díptico Informativo PREVENCIÓN DE RIESGOS EN COCINAS

1 Cortes por objetos y herramientas

- Extremar la precaución en la manipulación de elementos cortantes o punzantes como cuchillos, tenedores, latas de conservas, etc.
- Utilizar los guantes de malla metálica en las operaciones de corte, despiece y troceado de alimentos.
- Utilizar la herramienta adecuada para los alimentos que se vayan a procesar: carne, pescado o verdura.
- Conservar las herramientas y utensilios de corte limpios, ordenados, con las hojas bien afiladas y con mangos en buen estado.
- Las máquinas de corte (picadoras, cortadoras de fiambre, etc.) deben disponer de resguardos y dispositivos de seguridad.
- Cuando se trabaje con máquinas, la ropa del trabajador debe estar bien ajustada para evitar atrapamientos.
- Utilizar empujadores y carros alimentadores en las máquinas de corte.
- La limpieza de las máquinas de corte debe realizarse siempre con el aparato desconectado de la corriente eléctrica.
- Cualquier fallo o avería de una máquina debe ser comunicada de inmediato al responsable competente para que sea corregido.



2 Contactos térmicos. Quemaduras

- Utilizar equipos de protección adecuados (guantes térmicos) para la manipulación de utensilios calientes.
- Mantener hábitos de trabajo seguros, que eviten riesgos de salpicadura al introducir los alimentos en los recipientes para cocción o fritura o al extraer o al colar los mismos.
- Abrir despacio y con cuidado las tapaderas de los recipientes calientes.
- Orientar hacia el interior los mangos de sartenes y cacerolas para evitar tropiezos con los mismos al pasar cerca que puedan derramar el contenido sobre las personas.
- Comprobar el termostato de la freidora antes de introducir los alimentos.
- Cambiar el aceite siempre en frío.
- NO llenar los recipientes más de 3/4 de su capacidad.



3 Caídas al mismo nivel

- Recoger y limpiar inmediatamente los líquidos, grasas o cualquier otro vertido que haya caído al suelo.
- Señalizar el suelo que haya sido fregado y esté aún mojado.
- Utilizar el calzado antideslizante suministrado por la empresa.
- Extremar el cuidado en las cámaras frigoríficas.



4 Golpes contra objetos

- Mantener en orden los lugares de trabajo y libres de obstáculos las zonas de paso.
- Acceder a las dependencias siempre con la luz encendida.
- Prever la utilización simultánea de carros, mesas y equipos y asegurarse de que se dispone del espacio suficiente.

5 Sobreesfuerzos y fatiga postural

- Para transportar objetos pesados utilizar siempre que sea posible carros, carretillas o transpaletas.
- En la manipulación manual de cargas, transportar el menor peso posible, fraccionando la carga, agacharse y levantarse con la fuerza de las piernas sin curvar la espalda, mantener la espalda recta y la carga cerca del tronco, no girar con el tronco sino con los pies y pedir ayuda a un compañero cuando el material sea muy pesado. (VER DÍPTICO INFORMATIVO SOBRE MANIPULACIÓN DE CARGAS Y SOBRESFUERZOS)
- Evitar posturas inadecuadas o forzadas, alternando las tareas a realizar y estableciendo pequeñas pausas en la medida en que sea posible.

6 Productos químicos

- Debe estar disponible y fácilmente accesible la información (etiquetado y ficha de seguridad) de los productos utilizados.
- Utilizar para su manipulación los EPIs recomendados por el fabricante.
- Utilizar siempre que sea posible dosificadores para su aplicación.
- NO MEZCLAR nunca productos de limpieza a no ser que esté así aconsejado por el fabricante.
- NO TRASVASAR los productos en otros recipiente sin etiquetas ni información de seguridad del producto.

