


RIESGOS	<p>CAIDAS (mismo y distinto nivel)</p> <p>CORTES</p> <p>QUEMADURAS</p> <p>CONTACTOS ELECTRICOS</p> <p>EXPOSICIÓN A SUSTANCIAS PELIGROSAS</p> <p>INCENDIOS</p> <p>SOBRESFUERZOS</p>	
----------------	---	--

MEDIDAS PREVENTIVAS




ACCIDENTES POR CAÍDAS

<p>MISMO NIVEL:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mantener iluminada la zona de trabajo. ✓ Limpiar inmediatamente los pisos mojados o sucios. ✓ Advertir el "suelo mojado" con un cartel. ✓ Utilizar un calzado antideslizante. ✗ No obstaculizar las salidas de emergencia, con depósitos de botellas, material, bultos, etc. 	
---	--





<p>DISTINTO NIVEL:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cubre las aberturas en el suelo y coloca barandillas/vallas en el perímetro de los huecos. ✓ Al trabajar en zonas elevadas, utiliza escaleras fijas o móviles perfectamente aseguradas. <p>USO ESCALERAS DE MANO Y SIMILARES</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evitar realizar cualquier tarea en altura (colgar carteles, alcanzar libros, reponer una lámpara, ...) haciendo uso de sucedáneos de las escaleras, como sillas, cajas, mesas, o subirse a elementos inestables como fogones, cocinas, ollas, hornos, ... ✓ Las escaleras deben tener la altura suficiente para alcanzar la altura necesaria, evitando apoyarse en estantes, plataformas u otros lugares cercanos a la escalera que estemos utilizando. Si hay que alcanzar objetos lateralmente alejados de la escalera habrá que bajar, mover la escalera y volver a subir. ✓ Es importante vigilar el estado de los elementos antideslizantes situados en la parte inferior de las barandillas de la escalera, no utilizando la escalera si falta alguno o está dañado. ✓ Seguir lo indicado en la Ficha de Información de Riesgos "ESCALERAS PORTATILES" FIR-09 	
---	--

	FICHA DE INFORMACIÓN DE RIESGOS	Código	FIR-002
	RIESGOS EN COCINAS	Versión	1
		Página	2 de 3



CORTES


<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depositar separadamente en un recipiente al efecto los vidrios y platos rotos. ✓ Desenchufar siempre las máquinas cortadoras después de cada uso. ✓ Mantener los cuchillos bien afilados y utilizar cada uno para el fin para el que están diseñados. ✓ Usa los equipos de protección individual que sean necesarios (guantes de malla). ✗ No introducir nunca los alimentos en las máquinas picadoras con las manos, ayudarse siempre de empujadores. ✗ No dejar nunca los cuchillos en las pilas de freír. 	  
---	---

QUEMADURAS

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner mucha atención y cuidado en los trasvases de líquidos calientes. ✓ Orienta los mangos de los recipientes hacia el interior de la zona de trabajo. ✓ Comprobar que las freidoras han quedado correctamente desenchufadas y protegidas después de su uso. ✓ Utilizar siempre guantes protectores, mandiles y prendas de manga larga y ajustada en la cocina. ✗ No llenar los recipientes hasta el borde. 	    <p>USO OBLIGATORIO DE ROPA AJUSTADA</p>
--	---

RIESGO ELÉCTRICO

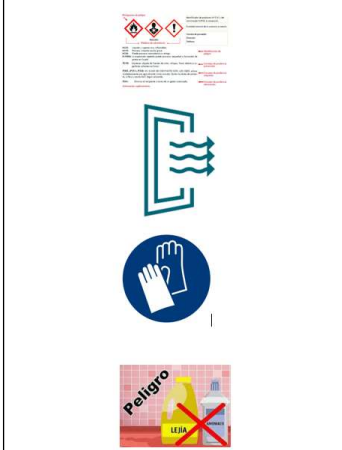
<p>DIRECTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente por un especialista. - Nunca se intentará manipular el interior de equipos eléctricos que estén bajo tensión. - Para desconectar equipos eléctricos tirar del enchufe y nunca del cable. <p>INDIRECTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hacer uso siempre de tomas de corriente estandarizadas y con toma de tierra, - Evitar el uso de ladrones. Si es necesario utilizar más enchufes de los disponibles, se elegirá una base de enchufe múltiple (siempre comprobando que tenga conexión a tierra). - No utilizar los aparatos eléctricos con las manos húmedas o mojadas. <p>Seguir lo indicado en la Ficha de Información de Riesgos: "RIESGOS ELÉCTRICOS" FIR-07.</p>	 
---	---

	FICHA DE INFORMACIÓN DE RIESGOS	Código	FIR-002
	RIESGOS EN COCINAS	Versión	1
		Página	3 de 3

EXPOSICIÓN A SUSTANCIAS PELIGROSAS

- Utilizar los productos en los envases originales y mantiene los recipientes cerrados.
- Comprobar las etiquetas.
- Mantener una buena ventilación en el lugar de trabajo, evitando respirar vapores orgánicos nocivos.
- Evita el contacto de la tú piel con sustancias desconocidas empleando guantes.
- No mezcla productos incompatibles (lejía con amoniaco, etc.).
- No utilices objetos cortantes en la descongelación de los frigoríficos.

Seguir lo indicado en la Ficha de Información de Riesgos “MANIPULACIÓN PRODUCTOS QUÍMICOS” FIR-24



INCENDIOS

- Almacenar los productos inflamables en lugares independientes.
- Respetar la prohibición de fumar en el recinto.
- En caso de detectar alguna fuga de gas, cerrar la canalización e informar de inmediato a su responsable.
- Dejar libre las salidas de emergencia señalizadas.
- Aprender a manejar un extintor.
- Mantener las instalaciones eléctricas aisladas y protegidas (los cuadros eléctricos deberán mantenerse cerrados), en caso de detectar una incidencia comunicarla de inmediato a tu responsable

Seguir lo indicado en la Ficha de Información de Riesgos “EMERGENCIAS” FIR-19



SOBRESFUERZOS

- Utilizar siempre que se pueda carros para el transporte de cargas o pedir ayuda a los compañeros.
- Colocar los útiles de trabajo al alcance de la mano.
- Disminuir el peso en las cargas, aunque con ello se hagan más viajes.
- Procurar cambiar de postura durante el trabajo y evitar el sedentarismo.

Seguir lo indicado en la Ficha de Información de Riesgos “SOBRESFUERZOS” FIR-30



EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)

