

Tema 18: Prevención de Riesgos Laborales en la Cocina

1. Introducción a la Prevención en Hostelería

La prevención de riesgos laborales (PRL) es fundamental en el entorno de la cocina profesional para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores. El sector de la hostelería presenta riesgos específicos debido al uso de herramientas de corte, maquinaria térmica y el ritmo de trabajo.

2. Medidas de Protección y Prevención

2.1. Equipos de Protección Individual (EPI)

- Calzado: Debe ser cerrado, con suela antideslizante y, en ciertos casos, con puntera reforzada.
- Gua

2.2. Manejo de Maquinaria y Utensilios

- Herramientas de corte (Cuchillos):
- Man

2.3. Prevención de Quemaduras y Contacto Térmico

- Orientar los mangos de sartenes y ollas hacia el interior de los fogones.
- A
- "¡Paso!"

3. Prevención de Accidentes Comunes

3.1. Caídas y Resbalones

- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de aceite o agua.
- Mantener los pasillos y escaleras libres de obstáculos.

3.2. Riesgos Eléctricos

- No manipular enchufes o maquinaria con las manos húmedas.
- Revise el funcionamiento de los sistemas eléctricos regularmente.

3.3. Riesgos Químicos

- Almacenar productos de limpieza fuera de la zona de preparación de alimentos.
- Identificar y etiquetar todos los contenedores de productos químicos.

4. Actuación en Caso de Emergencia

- Conocimiento de la ubicación de extintores y botiquín.
- Plan de respuesta a emergencias incluyendo procedimientos para incendios, desastres naturales y accidentes.