



8

COCINAS

Riesgos

- Resbalones y tropiezos como consecuencia de derrames de líquidos, restos de alimentos y objetos depositados directamente sobre las zonas de paso.
- Cortes, punzamientos y atrapamientos con útiles de corte (cuchillos, picadoras, cortadoras de fiambres, ...) o por cristales de vajilla rota, latas de conserva, ...
- Quemaduras por contacto térmico o salpicaduras de líquidos al hervir (aceite, salsas, agua).
- Sobreesfuerzos en la manipulación de ollas, cajas de alimentos, piezas pesadas de carne, etc...
- Irritaciones de la piel, intoxicaciones, por contacto o inhalación de productos desengrasantes o detergentes.
- Exposición a temperaturas elevadas (zona de fogones, planchas, parrillas) o a bajas temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, ...)





Medidas Preventivas

- Mantén el orden y la limpieza de las áreas de trabajo. Recoge los derrames de líquidos o los restos de alimentos que caigan en las zonas de paso.
- Utiliza empujadores para las máquinas que lo necesiten (picadoras, cortafiambres, ...).
- No dejes nunca los cuchillos y útiles de corte dentro de los fregaderos. Mantenlos guardados protegiendo totalmente las hojas de corte.
- Durante la cocción de alimentos, no llenes hasta arriba los recipientes para minimizar las salpicaduras y derrames de líquidos.
- Respeta las instrucciones de seguridad de los productos de limpieza que vayas a utilizar.
- Si permaneces en zonas con exposición a temperaturas elevadas, haz una ingestión abundante de líquidos (evita el consumo de alcohol, zumos concentrados o bebidas con gas).

OPERACION	E.P.I.*
Cortes con cuchillos.	Guantes de malla.
Manejo de recipientes y alimentos calientes.	Guantes o manoplas antitérmicos.
Limpieza con desengrasantes.	Guantes de goma o latex.
Entrada en cámaras de congelación.	Chaleco isotérmico.

* E.P.I.: Equipo de protección individual.

