

Manual de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) en Luría's Burger

1. Objetivo:

Garantizar la seguridad y salud de los empleados en cocinas y oficinas.

2. Principales riesgos en cocinas:

- Cortes y quemaduras: uso seguro de cuchillos, EPIs (guantes, delantales ignífugos).
- Resbalones y caídas: limpieza de derrames inmediata, calzado antideslizante.
- Riesgo eléctrico: manipulación de maquinaria solo por personal autorizado.
- Incendios: formación en uso de extintores, mantenimiento de salidas de emergencia.
- Sobreesfuerzos: técnicas de manipulación manual de cargas.

3. Principales riesgos en oficinas:

- Ergonomía: correcta disposición de sillas, pantallas, pausas activas cada 2 horas.
- Fatiga visual: regulación de iluminación, filtros antirreflejos.
- Riesgo eléctrico: enchufes y regletas homologadas, evitar sobrecarga.
- Riesgos psicosociales: gestión del estrés, canales de apoyo (psicología laboral).

4. Formación y concienciación:

- Curso anual obligatorio de PRL.
- Simulacros de evacuación cada 6 meses.
- Manuales de seguridad accesibles en intranet.

5. Vigilancia de la salud:

- Revisión médica anual.

- Evaluaciones específicas según puesto (audición, visión, musculoesquelético).

6. Procedimiento ante accidentes:

- Comunicación inmediata al responsable.
- Rellenar parte de accidente.
- Investigación de causas y medidas correctoras.

7. Compromiso Luría's Burger:

- Cero accidentes: meta corporativa.
- Participación activa de empleados en detección de riesgos.