TRABAJOS EN LA COCINA

El operario, debe disponer de los siguientes equipos de protección personal:

- Guantes de protección contra riesgos mecánicos si se realizan trabajos de corte de piezas de carne o pescado.
- Guantes de protección contra riesgos químicos.
- Guantes o manoplas de protección contra riesgos de contactos térmicos.
- Calzado con suela antideslizante.

La ropa no debe ser excesivamente holgada, ya que podría ser atrapada por elementos en movimiento, con mangas y piernas ajustadas.

Medidas preventivas:

- Es necesaria la recogida y limpieza inmediata de líquidos, grasas, residuos o cualquier otro vertido que pueda caer al suelo, asimismo se puede complementar esta medida con la instalación de rejillas para evacuación de vertidos junto a neveras, mesas de corte, pilas, etc.; la colocación de un revestimiento o pavimento de características antideslizantes, una mayor eficacia en la limpieza y, por último, la utilización de calzado adherente.
- Es preciso que los trabajadores dispongan de útiles de buena calidad, correctamente diseñados, con la dureza adecuada al uso que se le va a dar, y los mangos y asas bien fijos.
- Es esencial la elección de los cuchillos, debiéndose elegir para cortes bastos hojas gruesas y para cortes finos hojas delgadas de buen filo.
- Se recomienda elegir cuchillos provistos de alguna moldura en su mango, de forma que eviten que la mano pueda deslizarse hasta la hoja de corte.

- Es esencial el mantenimiento de los cuchillos. Los mangos deben estar bien conservados, no estando astillados, rajados o que tengan su hoja y mango deficientemente unidos. Las hojas deben estar bien afiladas.
- Se deben emplear protección de manos y brazos, tales como protectores de dedos o guantes de cota de malla. También debe utilizarse un delantal metálico o de material de plástico sobre el área femoral.
- El afilado de herramientas debe realizarse de forma correcta para evitar accidentes. Si se emplean muelas deben estar correctamente protegidas y debe utilizarse la protección de los ojos.
- Los cuchillos no deben dejarse abandonados en lugares donde puedan caerse o tropezar con ellos. Cuando no se usen, se guardarán con las hojas protegidas.
- Los cuchillos desnudos no deben transportarse en los bolsillos de la ropa de trabajo, sino en estuches o fundas.
- Se deben manejar los utensilios con la debida protección en las manos (guantes) y establecer métodos de trabajo adecuados que eviten los riesgos de cortes, quemaduras salpicaduras debidos a una temperatura elevada del aceite, una deficiente eliminación del agua de los alimentos, por una incorrecta introducción de los alimentos en los recipientes de cocción y freidoras, o por las características de los recipientes y utensilios utilizados (incluidos fuentes, platos, copas, botellas, etc.).
- La cámara frigorífica debe disponer de sistema de apertura desde el interior, alarma óptica y acústica y un hacha en el interior.
- Se debe revisar periódicamente la instalación eléctrica, comprobando el buen funcionamiento de los interruptores y de los sistemas de protección (magnetotérmicos). También se debe comprobar el buen estado del aislamiento de los cables y conexiones de las maquinarias, y la correcta puesta

a tierra de las mismas utilizando clavijas y bases de enchufes dotados de puesta a tierra.

- Se debe revisar el estado de los filtros de las campanas de extracción de humos, así como el buen funcionamiento de los ventiladores y buen estado de las canalizaciones. Las campanas de extracción debe estar situada a la altura correcta sobre las hornillas, parrillas y freidoras.
- El personal que trabaje con alimentos, manipulando productos frescos debe disponer del carné de manipuladores de alimentos, y deben poner un cuidado especial para el correcto manejo, conservación y almacenamiento de los alimentos en previsión de accidentes y enfermedades.
- El manipulador de alimentos deberá: mantener un escrupulosa higiene personal llevando las manos bien limpias y las uñas cepilladas; no fumar cuando se manipulan dichos productos; no toser o estornudar sobre los alimentos; usar ropa limpia y llevar el pelo recogido con un gorro; en el caso de llevar heridas o cortes, se deben usar medios de protección como guantes o dediles de goma.
- Es preciso vigilar la higiene y limpieza escrupulosa de los lugares donde se almacenan y de los puestos donde se expenden o exponen los productos alimenticios, asimismo debe cuidarse que dichos productos no entren en contacto con sustancias químicas (productos de limpieza, insecticidas, abonos y fertilizantes, etc.).
- Se debe revisar el estado de los productos alimenticios, retirando aquellos que están en mal estado, prestando especial atención a las fechas de caducidad, retirando los productos caducados.
- El trabajador debe disponer de calzado ergonómico para reducir los efectos de estar periodos prolongados de pie y estar provistos de suela antideslizante.

- Para manipular equipos de trabajo eléctricos es indispensable que el operario tenga las manos secas para evitar los contactos eléctricos.
- Nunca colocar los mangos de las sartenes, ollas... hacia fuera, por el riesgo a posibles caídas de éstas.
- Utilizar guantes para riesgos térmicos, cuando se manipule el horno, parrilla, horno de leña...

TRABAJOS DE CAMARERO

Medidas preventivas:

- Mantener en lo posible las zonas de circulación libres de obstáculos.
- Mantener el orden y buena distribución de las mesas existentes.
- No apresurarse cuando se vaya cargado con platos o bandejas.
- Utilizar calzado de cerrado por detrás de tacón bajo suela y de goma.
- Antes de coger cualquier recipiente de vidrio o cerámica, comprobar que no presentan desperfectos tales como bordes cortantes o astillas, en tal caso depositarlo en contenedores habilitados al efecto.
- Si se rompe algún recipiente, delimita, en primer lugar, la zona y recoge los fragmentos con la ayuda de un cepillo y recogedor, nunca con la mano.
- Si se produce la rotura de un utensilio encima de un mostrador o una mesa, utilizar guantes de seguridad para tomar los fragmentos y depositalos en un contenedor de vidrio.
- En las operaciones de manipulación continuada de botellas (reposición de cámaras, manejo de cajas vacías, etc,), emplear guantes de seguridad.