

INCENDIO Y EXPLOSIONES

Los establecimientos del sector contienen una amplia variedad de material combustible, pudiendo originar graves incendios:

- Disponer de medios de extinción específicos para cada fuego
- Revisar periódicamente instalaciones y equipos
- Manipulación recipientes de gases comprimidos CO₂ barriles y botellones, su instalación
- Recibir formación básica sobre utilización medios de extinción



CONTACTO ELECTRICO - RADIACIONES

Riesgos descargas eléctricas y radiaciones de los equipos de trabajo: Cafeteras, molinillos café, lavavajillas, plancha, microondas, exprimidor, etc. Siempre seguir indicaciones de uso del fabricante:

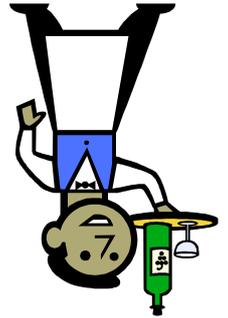
- No manipular ningún equipo eléctrico con las **manos húmedas o mojadas**, siempre se debe estar calzado
- No limpiar las conexiones de la instalación de ningún aparato con **líquidos pulverizados**
- No apagar nunca con **agua un fuego de origen eléctrico**
- Realizar la limpieza de la maquinaria sólo después de cortar toda fuente de energía
- No manipular instalaciones y equipos eléctricos sin capacitación



MAZ MUTUA COLABORADORA CON LA SEGURIDAD SOCIAL Nº11
www.maz.es @mutuamaz /mutua-maz /mutuaMAZ



Colabora con tu seguridad FORMATE - PROTEJETE



LOGO



PREVENCION DE RIESGOS EN HOSTELERIA - I Camarero / Camarera

Área de Actividades Preventivas

Introducción

La actividad de Camarero - Camarera se lleva a cabo en tabernas, bares, restaurantes, locales de copas, locales con actuaciones y también en lugares abiertos como centros de ocio, piscinas, playas y terrazas, entre otros.

Esta actividad consiste en prestar los servicios que tenga dispuesto el local a los clientes, bebidas, restauración, etc.



O bien sea desde dentro de la barra o fuera de ella, mediante bandejas u otros medios auxiliares. Normalmente este personal se encarga también de cobrar los importes del servicio

CORTES Y PINCHAZOS

Los cuchillos, sacacorchos, latas de conservas, envases en general, menaje en mal estado, quicazos, esportillos en vidrio, cristal, cerámica, bordes cortantes y utensilios en mal estado, cuya rotura pueden producir riesgo de corte, etc.

- Las aristas vivas pueden a su vez sobresalir del mobiliario y ocasionar accidentes
- Cortes con máquinas, herramientas y menaje (vasos, platos, etc.)
- Evitar introducir las manos en contenedores o bolsas que puedan contener elementos cortantes y podamos manipular
- Cubrir y desinfectar cualquier herida o corte que se produzca



CAÍDAS AL MISMO Y DISTINTO NIVEL

Resbalones y tropezones, por suelos sucios o resbaladizos, en mal estado, falta de iluminación, deslumbramientos, golpes con obstáculos en zonas de paso, son origen de los accidentes mas comunes:

- Mantener libre de obstáculos, derrames y desperdicios las zonas de trabajo, caminar a velocidad moderada sin precipitación, mirando en la dirección de paso, reducirá los accidentes
- No subirse nunca sobre sillas, cajas o elementos inestables
- Procurar no trabajar próximo a desniveles



CONDICIONES TERMOHIGROMETRICAS

La temperatura ambiental, espacios con poca ventilación, el aire acondicionado, trabajos al aire libre, repercuten en el confort de los trabajadores alterando el equilibrio térmico admisible:

- Utilizar ropa adecuada a la temperatura ambiental, siendo esta transpirable, de manera que no genere desequilibrio para el calor corporal
- Ingerir líquidos para hidratarse, reponiendo las pérdidas ocasionadas por el sudor, recomendable, agua
- Recordar que la ingesta de alcohol, aumenta la deshidratación y además esta prohibido en los centro de trabajo



ORDEN Y LIMPIEZA

Mantener un adecuado orden y limpieza en suelos y superficies, cubos de basura, etc. No solo evitará lesiones involuntarias, a su vez garantizará la disminución de riesgos:

- Evitar suelos recién fregados por ser causa de caídas
- No trasvasar productos de limpieza a otros envases, ni mezclar
- Conservar el envase original debidamente etiquetado con indicaciones y advertencias de usos (Evitaremos equívocos)
- Limpiar y conservación de los equipos de trabajo al final del servicio, turno o jornada
- Eliminar de manera adecuada los desechos
- Seguir normas correctas de higiene



CONTACTO TERMICO QUEMADURAS

Superficies calientes, salpicaduras con líquidos a altas temperaturas, vapores, hornos, freidoras, planchas y su contenido, suelen provocar quemaduras graves:

- Por contacto térmico, quemaduras y escaldaduras
- Utilizar manoplas al manipular menaje caliente o al fuego
- Cafeteras extracción de agua caliente, vaporizador, deposito calienta leche, etc.

