

LE CONVIENE SABER QUE...

- ➔ Tanto el empresario titular de la atracción o establecimiento, como la Asociación o Entidad promotora de la Caseta, tienen una serie de obligaciones desde el punto de vista preventivo, cuyo incumplimiento puede dar lugar a responsabilidades administrativas, civiles y penales, entre otras.
- ➔ Por ello, debe saber que al contratar directamente trabajadores, sean autónomos o no, se convierte en Empresario, si contrata con una ETT se convertirá en Empresa Usuaria, y si contrata con una o varias empresas se convierte en Empresario Titular del centro de trabajo; figuras a las que la normativa de prevención atribuye unas obligaciones muy concretas.

DERECHOS Y OBLIGACIONES

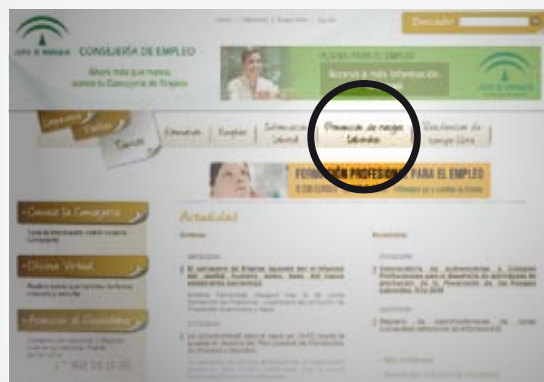
Los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo, suponiendo este derecho un correlativo deber del empresario. Por ello, deberá adoptar medidas como:

- ◆ Los **equipos de trabajo** (utensilios, aparatos, etc.) serán adecuados y garantizarán la seguridad y la salud de los trabajadores que los usen.
- ◆ Proporcionará a sus trabajadores **equipos de protección individual (EPIs)** adecuados (guantes, mandiles, etc.), velando por su uso cuando sean necesarios.
- ◆ Cada trabajador recibirá una **formación suficiente** en materia preventiva.
- ◆ **Informará a los trabajadores de los riesgos** para su seguridad y salud, y las medidas aplicables.



PARA SABER MÁS:

Página web de la Consejería de Empleo:
<http://www.juntadeandalucia.es/empleo>
y a continuación picar en el apartado
"Prevención de Riesgos Laborales".



➔ **LÍNEA DE INFORMACIÓN Y COLABORACIÓN
EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

900 85 12 12

Horario de 9 a 21 horas, de lunes a viernes

Correo electrónico:

lineaprl.cem@juntadeandalucia.es



CONSEJERÍA DE EMPLEO

RIESGOS LABORALES EN
**TRABAJOS DE
HOSTELERÍA EN
INSTALACIONES
FERIALES**



Consejos
preventivos de
seguridad y salud



RECOMENDACIONES GENERALES

- ◆ Las **instalaciones eléctricas** deberán ser realizadas por un Instalador Autorizado y contar con el correspondiente certificado.
- ◆ Las **instalaciones de cocinas y otros aparatos de gas** deben cumplir con la normativa aplicable y contar con contrato de suministro.
- ◆ Incluso cuando no sea obligatorio, **cuenta con un extintor** de al menos 6 Kg y eficacia mínima 21A-113B, siempre válido en fecha y no caducado (se recomienda uno por cada 100 m²).

ORDEN Y LIMPIEZA:

- ◆ Las **zonas de paso** deben mantenerse despejadas y libres de mercancías.
- ◆ Los **suelos** no deben tener desniveles ni irregularidades. Elimina la suciedad, papeles, desperdicios y obstáculos con los que se pueda tropezar. Limpia los derrames de aceite y grasas con productos desengrasantes. No permitas que se forme barro.

ALMACENAMIENTO DE MATERIALES:

- ◆ **Apila las cajas o envases sobre una superficie lisa** y sin desniveles, sin sobrepasar la altura recomendada en la propia caja, o si no la conoces, no superes la altura de los hombros.
- ◆ Las **estanterías** deberán estar ancladas a la pared, no te subas a ellas, no las sobrecargues, ni coloques objetos pesados en las baldas superiores. Tampoco coloques objetos que sobresalgan mucho de forma que alguien pueda chocar con ellos.
- ◆ No almacenes **productos inflamables** como papel, licores o aceite, ni botellas de gas cerca de fuentes de calor.
- ◆ Para **levantar cargas**, hazlo con la espalda recta y flexionando las rodillas. No manipules cargas de más de 25 Kg. sin ayuda.
- ◆ En cada caseta debe haber un **botiquín de primeros auxilios**, cuídalo.

INCENDIOS

- ◆ Si se declara un conato de incendio en la cocina, corta la llave del gas si es posible, e intenta sofocar las llamas con un extintor, **NUNCA eches agua**.
- ◆ Mantén la **calma**, no grites.
- ◆ **Evacua el local de forma rápida** hacia el exterior, pero sin correr, ayudando a las personas discapacitadas.
- ◆ Si existe mucho **humo** camina agachado.
- ◆ **No te detengas ni vuelvas** a recoger objetos personales.
- ◆ Si hubiera **puertas y ventanas, ciérralas** tras de tí.
- ◆ **Llama al 112**



TAREAS DE COCINA Y ATENCIÓN AL PÚBLICO

Utiliza la ropa de trabajo adecuada (zapatos cómodos con suela antideslizante, mandiles, gorros, manga larga, etc).

- ◆ **CORTES:** Los cuchillos deben tener el mango antideslizante y estar correctamente afilados. Debes manejarlos con precaución, y si es necesario, usar guantes de malla. Usa los empujadores en las cortadoras de fiambres, nunca las manos. No recojas los trozos de cristal rotos a mano, hazlo con un recogedor, y deposítalos en recipientes rígidos para evitar que otras personas puedan cortarse.
- ◆ **QUEMADURAS:** Orienta los mangos de las sartenes hacia el interior de los fogones y no llenes los recipientes hasta arriba. Limpia los fogones, cocinas y planchas cuando estén fríos, y cambia el aceite a las freidoras cuando se haya enfriado. Aleja del fuego los productos inflamables (bolsas de plástico, papeles, etc.).
- ◆ **ELECTROCUCIÓN:** No conectar directamente cables sin clavijas. Evitar el uso de “ladrones” o sobrecargar los enchufes. No limpiar, ni efectuar cambios de filtros, cuchillas, etc. sin desconectar la alimentación del equipo. No verter líquidos cerca de tomas de corriente, aparatos o cuadros eléctricos. No usar aparatos con la carcasa rota o que presenten defectos de aislamiento.
- ◆ **INTOXICACIONES:** No rellenar los envases con otra sustancia distinta de la original, y conservar siempre su etiqueta. Almacenar los productos en lugares apropiados y alejados de los alimentos.
- ◆ **FATIGA Y ESTRÉS:** No vayas corriendo de un lado a otro. No prolongues en exceso el horario laboral, respeta los turnos de trabajo y descanso.