



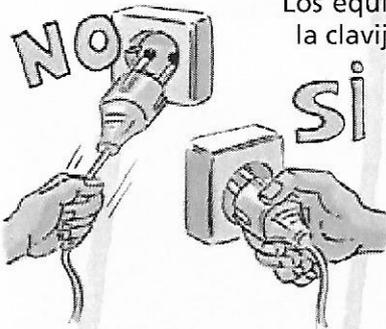
## Instalaciones de la cocina

Desde el punto de vista preventivo es preferible actuar en la fase de diseño de la instalación, al objeto de decidir el emplazamiento de las máquinas o áreas de trabajo más conveniente, así como el adecuado dimensionamiento de las instalaciones de gas, electricidad, extracción de humos, etc. No obstante, del estado de conservación en que se encuentren estas instalaciones y de su adecuada utilización, dependerá en mayor grado, las condiciones de seguridad de la cocina y en definitiva la prevención de accidentes y enfermedades profesionales en sus respectivos puestos de trabajo. En este sentido es preciso observar las siguientes recomendaciones de seguridad:

### Eléctrica

- Las conexiones a los enchufes se realizarán mediante clavijas adecuadas. Nunca se conectarán por los cables directamente.

Los equipos eléctricos se desconectarán tirando de la clavija, nunca de los cables de alimentación.

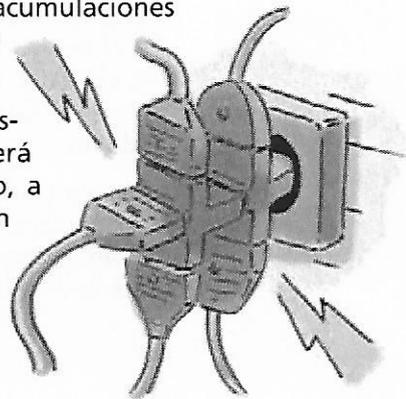


- En caso de que algún aparato eléctrico no funcione correctamente o cuando observe un calentamiento anormal, avisará al servicio técnico correspondiente, poniendo fuera de servicio el equipo y advirtiendo dicha circunstancia.

- Deberán evitarse acumulaciones y salpicaduras de agua en los aparatos eléctricos.

- Si los diferenciales de protección se disparan por motivos desconocidos, deberá procederse, por personal especializado, a averiguar las causas de esta anomalía. En ningún caso deberán anularse.

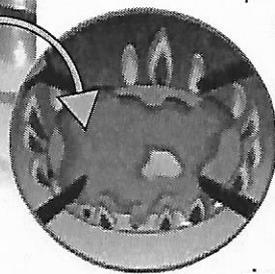
- No se sobrecargarán las tomas de corriente, evitando conectar varios equipos en una misma toma.



- No se limpiarán las tomas de corriente o partes de aparatos eléctricos con trapos mojados sin estar éstos desconectados.
- Para la manipulación de aparatos eléctricos (al cambiar cuchillas, reemplazar algún elemento, limpieza, etc.), previamente hay que desenchufarlos de la red.

### De gas

- Verifique el estado y la fecha de caducidad de las gomas de alimentación de las cocinas, así como sus conexiones.
- Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones y libres de cualquier obstáculo.
- El almacenamiento de bombonas de butano o propano se efectuará en lugares bien ventilados. Nunca en sótanos ni en lugares herméticamente cerrados.



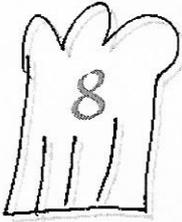
- Hay que evitar que las conducciones de gas entren en contacto con potenciales fuentes de calor como pueden ser los hornos, estufas y fogones. Asimismo se comprobará que no están sometidas a agresiones mecánicas, aplastamientos, que puedan ocasionar cortes y obstrucciones.
- Para encender un fogón se procederá de la siguiente manera: primero se aproxima la fuente de ignición al fogón y después se abre la llave de paso de la cocina.
- Atención especial se debe dar a los líquidos en ebullición que puedan, esporádicamente, rebosar de sus recipientes y apagar la llama del quemador provocando un escape del gas.
- En la combustión de los gases se puede llegar a formar monóxido de carbono, en cantidades peligrosas, si los quemadores utilizados están sucios, defectuosos o mal instalados.
- En el caso de un escape de gas las acciones a efectuar son: no accionar los interruptores eléctricos, no encender mecheros o cerillas, eliminar el posible escape y ventilar la zona. Si se sospecha de una fuga, se comprobará con una solución de agua jabonosa, jamás con una llama.

- En caso de incendio en una instalación de gas, deberá cortarse el suministro de alimentación, ya que si apagamos el fuego el gas saldría libremente.

#### Ventilación y Extracción

- Es conveniente tener campanas de extracción sobre las cocinas a efecto de extraer los contaminantes (vapores de aceites, grasa y elementos volátiles desprendidos al cocinar).
- Las campanas deben estar situadas lo más cerca posible del foco contaminante, pues al ser aspirantes, a mayor distancia disminuye su efectividad.
- Las campanas deben tener un filtro para retener el contaminante y cuando aquel esté sucio debe limpiarse, si es posible, o cambiarlo por uno nuevo.
- El ventilador del extractor es necesario que esté limpio para evitar posibles agarrotamientos en el eje de giro.
- Las velocidades de captación en el punto de generación del contaminante deben estar comprendidas entre 0,5 y 2,5 m/s.
- En la práctica se acepta como norma que, en una cocina industrial, la renovación del aire sea de 15-20 veces el volumen de la cocina.
- Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones y libres de obstáculos.





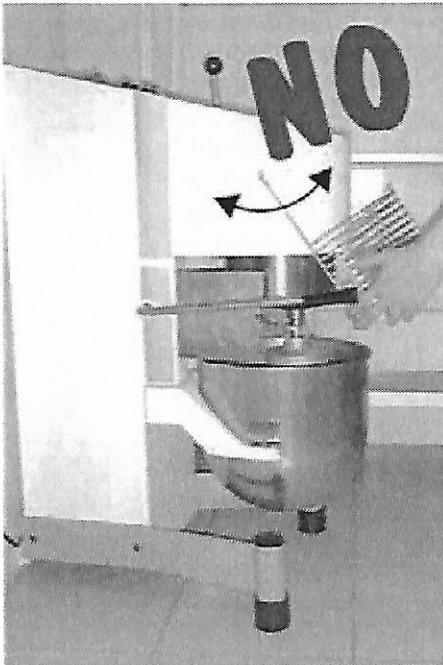
## Máquinas de cocina, en general

La gran diversidad de maquinaria usada para los distintos trabajos en la cocina: sierras cortadoras de carne, máquinas de rebanar, cortadoras y tronzadoras, batidoras, cortadoras de fiambres, cuchillos eléctricos, exprimidores de frutas, etc. y las variantes introducidas en sus respectivos modelos, confirman la necesidad de un conocimiento específico de cada máquina, identificando aquellos elementos peligrosos y las medidas concretas de seguridad a tomar, en cada caso, para evitar los accidentes.

El conjunto de recomendaciones de seguridad que se exponen a continuación le ayudarán a realizar su trabajo de una manera más segura.

- Preferentemente los puestos de trabajo con máquinas se ubicarán en lugares donde haya menor circulación de personas.

- Toda máquina debe estar correctamente asegurada sobre la mesa de trabajo para evitar que pueda ser desplazada, durante su funcionamiento, debido a las vibraciones.



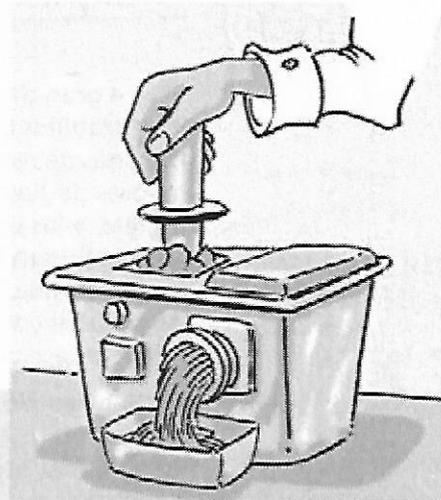
- La maquinaria debe usarse sin alterar los dispositivos de seguridad, tal y como han sido colocados por el fabricante.

- Las máquinas de corte se utilizarán con los correspondientes resguardos de protección de los elementos de corte y piezas mecánicas en movimiento como son: protectores de disco, carcasas, etc.

- Al objeto de evitar el acceso de las manos a las zonas de corte de las máquinas, para empujar, introducir las piezas a cortar o a triturar se utilizarán, con carácter obligatorio, los elementos específicos para ello como pueden ser tacos empujadores o palas.

- No se deben manipular las máquinas cuando estén en funcionamiento.

- Para efectuar las operaciones de limpieza de las máquinas, éstas deberán estar desconectadas de la corriente asegurándose que no pueden ponerse en marcha accidentalmente.
- En los trabajos con máquinas la ropa utilizada será "bien entallada", no suelta y sin cordones ni ataduras que pudieran resultar atrapados por éstas.



**RECUERDE:**

Antes de poner en funcionamiento una máquina:

Asegúrese que todos sus componentes están correctamente instalados de acuerdo con el manual de instrucciones y/o las indicaciones que le haya indicado el jefe de cocina.



Para introducir o retirar alimentos de las máquinas use espátulas, de plástico o caucho pero no de metal. En caso de caer la espátula dentro de la máquina, desconéctela y espere a que los elementos de transmisión se hayan detenido totalmente antes de tratar de recuperarla.

Antes de limpiar, mantener o reparar una máquina accione su interruptor de desconexión y desenchúfela de la corriente eléctrica.

Durante la limpieza protéjase las manos en todo momento y siga el procedimiento recomendado por el fabricante.