	Secretaría de Trabajo Manual de Seguridad y Salud Ocupacional	UNRC-SySO-NB-003
		Revisión: 00
	Normas de seguridad en Cocinas	Fecha: 02/12/14
		Página 1 de 5

NORMAS BASICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN COCINAS

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

- | |
|---|
| 1. Facultades de la UNRC
2. Secretarías del Rectorado de la UNRC |
|---|


CONTROL DE CAMBIOS

Rev.	Fecha	Autor del cambio	Naturaleza del cambio
00	02/12/2014	Secretaría de Trabajo	Elaboración de la Norma Básica.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

Documento	Descripción	Ubicación

Elaborado	Revisado	Aprobado
Firma:	Firma:	Firma:
Aclaración:	Aclaración:	Aclaración:
Fecha	Fecha	Fecha
Firma:	Firma:	Firma:
Aclaración:	Aclaración:	Aclaración:
Fecha	Fecha	Fecha

	Secretaría de Trabajo	UNRC-SySO-NB-003
	Manual de Seguridad y Salud Ocupacional	Revisión: 00
	Normas de seguridad en Cocinas	Fecha: 02/12/14
		<i>Página 2 de 5</i>

1. OBJETIVO

La presente normativa tiene por objeto establecer las condiciones de higiene y seguridad que se deben cumplir al momento de realizar tareas en cocinas.

2. RESPONSABILIDADES

El responsable de cada Área deberá cumplir y velar por el cumplimiento de la presente normativa por parte de todos los usuarios del sector.

Será su responsabilidad asegurar que se conozcan las tareas a realizar, los riesgos que las mismas implican y la forma de minimizarlos. También será su responsabilidad garantizar la existencia de herramientas y equipos en adecuado estado de mantenimiento y conservación, de modo tal que no supongan una fuente extra de peligros, además de los medios de protección (individuales y colectivos) para la realización de las actividades programadas. En caso de no disponerse de algunos de los elementos de protección necesarios, las tareas no deberán llevarse adelante.


Los usuarios de los diferentes sectores deberán respetar la presente normativa, así como las indicaciones del responsable del mismo. Deberán además informar de todas las desviaciones que detecten respecto al cumplimiento de la presente normativa.

3. DESCRIPCIÓN:

Las personas que desarrollen actividades en sectores de cocina y comedores deberán cumplir con las siguientes normas básicas:

3.1 Normas generales

- Mantener el orden y limpieza permanentemente en la cocina.
- Antes y después de cocinar, limpiar la mesada de trabajo.
- En el suelo, delante de la cocina y de la pileta para lavar, colocar parrillas enrejadas para evitar resbalones debidos a la grasa y el agua.
- Recoger la basura o cualquier objeto tirado en el suelo de manera inmediata para evitar caídas por tropiezos o resbalones.
- En el lavado de platos y utensilios de cocina utilizar detergentes que no produzcan irritaciones en las manos por uso continuado.
- Mantener los productos químicos convenientemente cerrados. En caso de derrames limpiarlos inmediatamente. Mantener estos productos en los recipientes originales, siempre que sea posible. Nunca se deben trasvasarse a recipientes destinados a contener alimentos.
- Todos los recipientes deben estar rotulados con el producto que contienen.
- Se deberá disponer de extintores portátiles acordes a la carga de fuego del establecimiento. Deberán estar señalizados y colgados libres de obstáculos. Todos los extintores deberán estar aptos para su uso.

	Secretaría de Trabajo	UNRC-SySO-NB-003
	Manual de Seguridad y Salud Ocupacional	Revisión: 00
	Normas de seguridad en Cocinas	Fecha: 02/12/14
		<i>Página 3 de 5</i>

3.2 Uso de cuchillos

- Los cuchillos irán provistos de alguna moldura en su mango, de forma tal que eviten que la mano pueda deslizarse hasta la hoja de corte, no se transportarán en los bolsillos y en caso de ser necesario se introducirán en estuches o fundas de protección.
- No se deben utilizar cuchillos que tengan los mangos astillados o rajados ni aquellos cuya hoja y mango estén defectuosamente unidos.
- Los cortes deben hacerse siempre alejando el cuchillo del cuerpo.
- Todos los cuchillos y herramientas filosas deben tener un cabo adecuado. Las herramientas deben tener un lugar destinado para su almacenamiento.
- No utilizar anillos, pulseras, relojes, colgantes, etc.

3.3 Contactos térmicos


- Nunca dejar mangos, sartenes, ollas, cuchillos fuera del borde de la mesa ni de los fuegos.
- Utilizar manoplas aislantes para retirar algo del horno.
- Protéjase las manos mediante aislantes térmicos, guantes de protección o agarradores, antes de tocar o agarrar una olla caliente.
- Cuando se caliente un líquido en el horno microondas, se recomienda aguardar unos instantes antes de retirarlo ya que se pueden producir salpicaduras.

3.4 Contactos eléctricos

- Asegurarse de tener las manos secas antes de utilizar aparatos eléctricos.
- En caso de que algún aparato eléctrico no funcione correctamente o cuando se observe una anomalía en la instalación eléctrica, se deberá informar la situación a su superior inmediato o responsable del sector.
- Deberán evitarse acumulaciones y salpicaduras de agua en los aparatos eléctricos.
- Si los diferenciales de protección se disparan por motivos desconocidos, deberá procederse a informar la situación al superior inmediato o responsable del sector.
- No se sobrecargarán las tomas de corriente, evitando conectar varios equipos en un mismo toma-corriente. En caso de utilizar “zapatillas” o toma-corrientes múltiples deberán estar normalizadas y disponer de un limitador de corriente.
- El mantenimiento de las instalaciones eléctricas deberá realizarlo únicamente el Dpto. de Electrotecnia.

3.5 Gas y ventilación

- Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones, libres de cualquier obstáculo y permitir una buena circulación de aire en el local.

	Secretaría de Trabajo	UNRC-SySO-NB-003
	Manual de Seguridad y Salud Ocupacional	Revisión: 00
	Normas de seguridad en Cocinas	Fecha: 02/12/14
		<i>Página 4 de 5</i>

- Se deberá prestar especial atención a los líquidos en ebullición que puedan, esporádicamente, rebosar sus recipientes y apagar la llama del quemador provocando un escape de gas.
- En caso de incendio, se deberá cortar el suministro de gas.
- Las campanas de extracción deben estar situadas lo más cerca posible (respetando la altura del cocinero) del foco de calor. Se deberán mantener limpias de grasas y suciedades que se generan con el propio uso.

3.6 Máquinas y herramientas


- Al momento de realizar mantenimiento y/o limpieza a cualquier máquina, asegurarse que se encuentre desconectada del suministro eléctrico.
- Utilizar ropa bien entallada para evitar atrapamientos.
- Los cables de las máquinas y herramientas eléctricas deben estar en buenas condiciones de uso.
- Asegurarse de que las máquinas y herramientas cuentan con las protecciones mecánicas diseñadas por el fabricante.

3.7 Manejo manual de cargas

- Siempre que sea posible, movilizar las cargas mediante carros o carretillas.
- En caso de ser necesario, transportar la carga mediante la ayuda de un compañero.
- En lo posible evite posturas forzadas del cuerpo. No incline excesivamente la columna.
- Para el levantamiento de la carga utilice las piernas y flexiónelas doblando las rodillas. En esta posición y sin llegar a sentarse tome impulso con los músculos de las piernas y levante la carga.
- Durante el transporte de cargas manténgalas pegada al cuerpo, sujetándolas con los brazos extendidos.

3.8 Condiciones higrotérmicas

- El ambiente de trabajo debe asegurar un clima agradable, extrayendo el calor generado por los hornos y cocinas.
- Los trabajadores que desarrollen sus actividades cerca de fuentes generadoras de calor, deben ingerir agua para hidratar su cuerpo.
- Se deberá controlar la temperatura, humedad y velocidad del aire, y utilizar ropa apropiada que se corresponda con las condiciones ambientales y la actividad física desarrollada.
- Todo trabajador deberá contar con certificado de aptitud física para realizar trabajos con riesgo de carga térmica. Los mismos deberán realizarse exámenes médicos periódicos.

	Secretaría de Trabajo Manual de Seguridad y Salud Ocupacional	UNRC-SySO-NB-003
		Revisión: 00
	Normas de seguridad en Cocinas	Fecha: 02/12/14
		<i>Página 5 de 5</i>

3.9 Ruido

- Se deberá realizar mantenimiento preventivo a las máquinas e instalaciones para evitar generación de ruido.
- Los niveles sonoros deben estar por debajo de lo exigido por la normativa vigente. En caso de ser necesario, utilizar protector auditivo.