

Subvencionado por:



Manual de Buenas Prácticas para la Prevención de incendios en cocinas industriales

centro tecnológico del metal
m u r c i a

Polígono Industrial Oeste • Avda. del Descubrimiento P.15 • 30169 San Ginés • Murcia
Teléfono 968 89 70 65 • Fax 968 89 06 12 • ctmetal@ctmetal.es • www.ctmetal.es

centro tecnológico del metal
m u r c i a



ÍNDICE

| | |
|--|---|
| PRÓLOGO | 3 |
| INTRODUCCIÓN | 3 |
| PREVENCIÓN | 4 |
| MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES | 5 |
| Manejo de productos combustibles | 5 |
| Mantenimiento y manejo de instalaciones | 7 |
| Prácticas de orden y limpieza | 7 |
| Equipos y sistemas de extinción | 7 |
| Rutas de evacuación | 7 |
| MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA EL USO DE EQUIPOS Y MÁQUINAS DE TRABAJO | 9 |
| Recomendaciones generales | 9 |
| Recomendaciones en el uso de horno y fogones | 9 |
| Recomendaciones en el uso de freidoras | 9 |
| Recomendaciones en el uso de sistemas de ventilación | 9 |



PRÓLOGO

El Centro Tecnológico del Metal de la Región de Murcia, en su continuo interés por promocionar el conocimiento en temas relacionados con la Prevención de Riesgos Laborales ha elaborado esta guía con la intención de difundir las medidas a adoptar en materia de prevención de incendios dentro de la industria hostelera y de restauración, identificando los principales factores de riesgo de incendios y detallando las principales medidas preventivas para evitar su aparición.

INTRODUCCIÓN

La mayor probabilidad de incendios dentro del sector hostelero y de la restauración se da en las cocinas. Este tipo de instalaciones, que tienen un carácter muy específico por las características de su trabajo, se encuentran presentes en establecimientos de muy diversa naturaleza: restaurantes, hoteles, hospitales, universidades, colegios, plantas industriales, etc.

El principal riesgo de incendio en la cocina se debe a la utilización de grasas y aceites en las operaciones de fritura, además de la presencia de otros materiales combustibles como: alimentos; trapos y papeles; gas butano, propano o natural, etc.

El problema se presenta cuando la grasa se condensa en el interior de los conductos y de las campanas de ventilación. Ésta puede incendiarse por chispas procedentes de los electrodomésticos o por pequeños fuegos en los utensilios, causados por el sobrecalentamiento de la grasa o el aceite utilizado en las freidoras, las planchas y las parrillas.

Si no hay mucha grasa acumulada, estos incendios se pueden extinguir. En cambio, una vez se inicien, su control puede hacerse difícil, ya que el incendio se desarrolla internamente dentro del ducto, al actuar éste como chimenea que aspira aire.

Este riesgo de incendio es especialmente alto en las operaciones de frituras, puesto que los aceites y las grasas utilizadas para cocinar se encuentran a temperaturas próximas a su punto de inflamación (aquí, el material combustible desprende vapores en cantidad suficiente para ocasionar incendio o puede autoincendiarse al llegar al punto de fuego, debido a un descuido en su calentamiento por parte del operario).

Junto a la problemática derivada del uso de sustancias inflamables, aparecen otros factores de riesgo como la falta de orden, higiene y el buen almacenamiento, que, junto a una inadecuada

instalación eléctrica y el poco cuidado en la adecuación y manejo de la instalación de gas, pueden ser los causantes de incendios y quemaduras entre los empleados y comensales.

Algunos ejemplos de este segundo grupo de riesgo son:

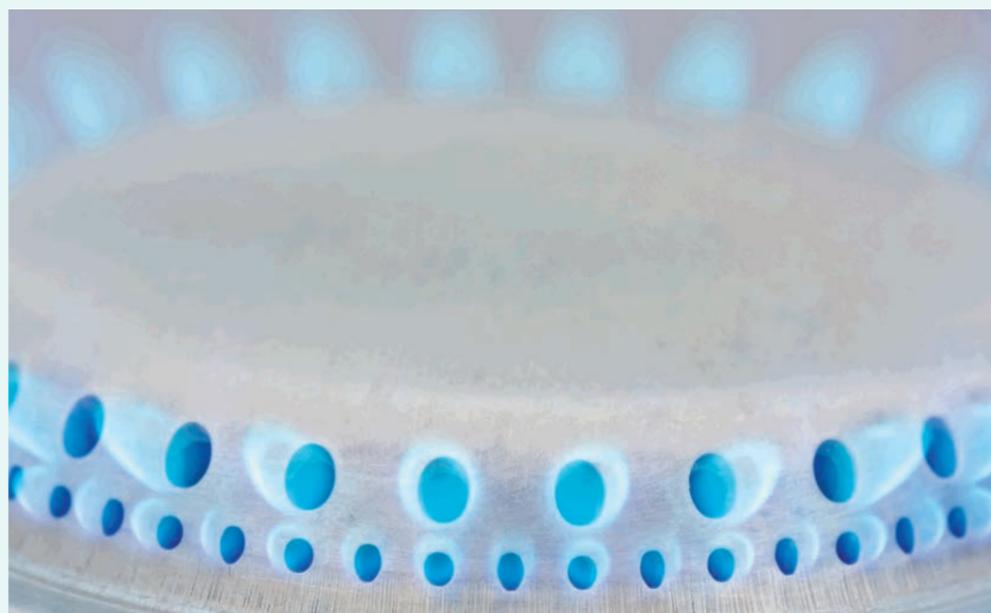
- Fumar en las proximidades de los fogones de gas.
- Apagar un cigarro en el cubo de la basura.
- Sobrecargar la instalación eléctrica enchufando demasiados aparatos en una misma toma.
- No cerrar adecuadamente las llaves de paso del circuito de gas.
- ...

Por lo general el descuido, el desorden y la desidia suelen ser el requisito previo a cualquier accidente, tanto de incendio como laboral o sanitario.

PREVENCIÓN

En el sector de la hostelería existe un elevado índice de siniestralidad. En este sector es muy importante el control de los riesgos ya que los mismos podrían afectar también a los clientes del establecimiento. Así pues, es sumamente importante el controlar los riesgos ya que, los riesgos no detectados y controlados a tiempo, generan un coste muy superior al de su prevención.

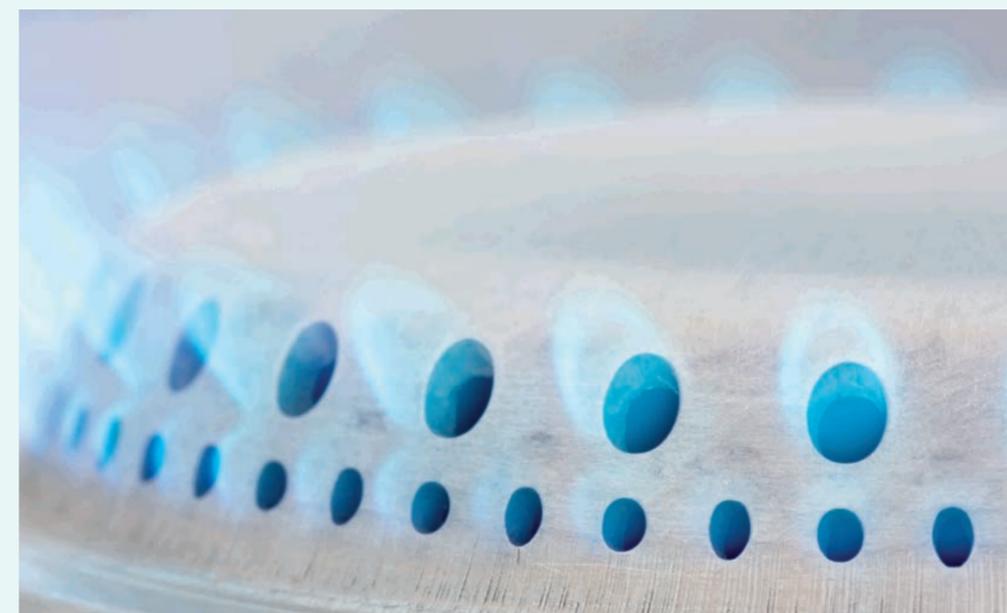
El objetivo de esta guía es dar un breve conocimiento acerca de principales medidas que se han de adoptar para ayudar a prevenir el riesgo de incendios.



MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES

Manejo de productos combustibles:

- Llevar un control exhaustivo y periódico de los posibles focos de ignición y de los combustibles a emplear.
- Evitar la acumulación de productos que produzcan gases inflamables, alcoholes, limpiadores, aerosoles que se almacenarán en habitaciones frescas y ventiladas, lejos de contactos eléctricos o llamas.
- Eliminar los materiales combustibles innecesarios, favoreciendo el orden y limpieza en la cocina y almacenes colindantes.
- Disponer en los lugares de trabajo de las cantidades estrictamente necesarias de productos químicos que contengan sustancias inflamables.
- Si se compran productos químicos inflamables en cantidades importantes, se dispondrá de un recinto independiente y con la adecuada resistencia al fuego para almacenarlos y se establecerá la prohibición de fumar y el control de cualquier foco de ignición en esas zonas.
- Almacenar los productos combustibles e inflamables aislados y alejados de las zonas de trabajo.
- Utilizar recipientes herméticos cerrados, tanto para el almacenamiento, como para el transporte y depósito de residuos.
- Retirar las cajas, envases, papeles, etc., que no sean necesarios.
- En el caso de usar serrín como medio de absorción de derrames, evitar su acumulación debajo de la cocina.
- No acumular materiales, papeles, prendas de vestir, u otros objetos, sobre instalaciones que desprendan calor.
- Evitar que el personal de cocina vista indumentaria especialmente combustible (fibras sintéticas, plásticos o poliéster).





Mantenimiento y manejo de instalaciones:

- Realizar un diseño seguro para las instalaciones de gas y eléctricas y programar un protocolo de mantenimiento periódico.
- Evitar que la instalación eléctrica sea origen de focos de calor.
- No puentear los diferenciales, ni manipular los enchufes.
- Cuando se termine la jornada, se comprobará que todos los aparatos eléctricos queden desconectados de la red.
- Evitar las conexiones y la situación de aparatos eléctricos junto a las cortinas u otros elementos combustibles.
- Establecer protocolos de comprobación y cierre de llaves de paso generales y gas, así como para la desconexión de extractores, freidoras, y demás aparatos eléctricos una vez acabados los servicios.
- Comprobar la hermeticidad y realizar mantenimiento de los conductos de gas.
- Informar inmediatamente al servicio de mantenimiento o a la compañía suministradora de las fugas de gas y otras anomalías en la instalación, por pequeñas que sean.

Prácticas de orden y limpieza:

- Realizar periódicamente labores de limpieza y mantenimiento de los filtros de las campanas de extracción, para evitar la acumulación de grasas y vahos.
- Mantener el orden y la limpieza en los locales donde existan focos de calor, como cocinas y cuarto de calderas, evitando la acumulación de materiales, como las grasas en las campanas extractoras de las cocinas.
- Mantener un sistema de limpieza de papeleras, ceniceros y otros recipientes.

Equipos y sistemas de extinción:

- Dotar el lugar de trabajo de sistemas de extinción y detección de incendios.
- Se deberá garantizar una rápida detección humana o automática.
- Revisar periódicamente el estado de la dotación de extintores de la cocina, así como su accesibilidad.
- Conozca la situación y funcionamiento de los extintores. Comunique el uso total o parcial.
- No coloque obstáculos que impidan la visibilidad de los medios de protección contra incendios.
- Tener siempre a mano tapaderas para sofocar los fuegos de aceite en freidoras y sartenes.
- Disponer de sistemas de detección conectados a un servicio de alarma central que avise de cualquier problema que pueda surgir fuera del horario de servicio.

Rutas de evacuación:

- La transmisión de la alarma deberá ser rápida y fiable. Debe llegar a todas las dependencias y se verificará que no haya zonas "sordas".

- Las vías de evacuación deben ser suficientes, estar correctamente dimensionadas, adecuadamente distribuidas, libres de obstáculos y fácilmente localizables (paneles de señalización, además de alumbrados especiales).
- Deberán existir planos de localización en toda la instalación.
- El personal deberá de conocer todas las salidas de emergencia.
- El personal deberá de conocer en todo momento su ubicación dentro de su centro de trabajo.
- Mantener despejados los accesos y salidas de la cocina.
- Mantener las salidas de emergencias libres y bien señalizadas.
- Disponer de puertas y accesos practicables, abriéndose en el sentido de marcha de la evacuación.
- Instalar la señalización adecuada para la indicación de las rutas de evacuación, carteles de no fumar y riesgo eléctrico donde lo haya.
- Instalar la iluminación de emergencia para garantizar las operaciones de apagado de equipos y evacuación.
- Los equipos de alarma y evacuación deben verificar la total evacuación de la zona que tengan asignada.



MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA EL USO DE EQUIPOS Y MÁQUINAS DE TRABAJO

Recomendaciones generales

- Asegurarse de disponer del manual de instrucciones de cada equipo, seguir sus instrucciones de uso y consultarlo cada vez que sea necesario.
- Asegurarse de que las máquinas y utensilios son seguros y de que tienen marcado CE.
- No anular ni poner fuera de funcionamiento los resguardos y dispositivos de seguridad.
- Realizar la limpieza y mantenimiento con los equipos apagados, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Utilizar equipos de protección personal.
- Mantener toda zona peligrosa despejada y visible.
- Atender a la señalización de seguridad existente en la máquina.
- Revisar periódicamente las conexiones y la instalación eléctrica.

Recomendaciones en el uso de horno y fogones

- Antes de su puesta en marcha, el trabajador debe comprobar que están montadas todas las medidas necesarias para que el trabajo que va a llevarse a cabo resulte seguro, dependiendo de las energías con que funcionan estos equipos: electricidad y gas (comprobadores de línea, llaves de paso, pilotos, etc).
- Utilizar manoplas para evitar contactos térmicos, que producen lesiones en la piel, que pueden ir desde simples escaldaduras hasta quemaduras de tercer grado.
- Impedir que se acumule grasa frente a los hornos, para evitar incendios y resbalones.

Recomendaciones en el uso de freidoras

- Evitar que el aceite se caliente demasiado y puede provocar un incendio.
- No llenar en demasía la freidora para que no se caiga ni la grasa ni los alimentos a freír.
- Cambiar y filtrar el aceite, según la norma establecida.
- Limpiar la grasa que salpica alrededor de la freidora.
- Comprobar y verificar el estado de mantenimiento de las freidoras, en especial de su termostato.

Recomendaciones en el uso de sistemas de ventilación

- Exigir su mantenimiento de acuerdo con las normas del fabricante, y muy particularmente en lo que a limpieza y cambio de filtros se refiere.
- Debe estar activado siempre que se llevan a cabo actividades en fogones, hornos, parrillas, ollas, etc., para que en todo momento el aire a respirar del local sea lo más limpio posible.

