



Membre de:



www.caeb.es

Con la financiación de:



FUNDACIÓN  
PARA LA  
PREVENCIÓN  
DE RIESGOS  
LABORALES

# Guía sobre riesgos laborales y medidas preventivas

## Hostelería

# 2

Guide to labour risks and preventive measures  
Hostelry

Guide sur les risques professionnels et sur les mesures préventives  
Hôtellerie

**Edita:** CAEB

**Textos:** Fundación Privada Prevent

**Diseño y maquetación:** ciannetwork.com

**Ilustración:** David Maynar

**Impresión:** Gráficas Planisi

**Depósito Legal:** PM 2329 - 2006

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la portada y la contraportada, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea electrónico, químico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo de la Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales. Todos los derechos reservados.

Esta guía pretende ser una herramienta de apoyo para facilitarle el deber de informar y formar a sus trabajadores acerca de los riesgos laborales propios de su actividad, así como de las medidas preventivas y de protección que deben adoptar. Su contenido es muy básico, por lo que deberá complementarse con una formación más específica sobre los riesgos asociados al puesto de trabajo.

Al estar escrito en tres idiomas y basado en claras ilustraciones, es especialmente adecuado para los trabajadores inmigrantes que tienen dificultades de comprensión de la lengua española.

El documento cuenta en su anexo con un cuestionario que le permite evaluar el aprovechamiento de la formación por cada uno de sus trabajadores.

Recuerde que cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales, no sólo conseguirá reducir la siniestralidad laboral en su empresa y evitar sanciones, sino que también logrará mejorar la satisfacción y motivación de sus empleados, así como su productividad. Para apoyarle en esta labor y ofrecerle el asesoramiento necesario cuenta con el servicio del Gabinete Técnico de Prevención de Riesgos Laborales de la CAEB.

### Invierta en prevención.

Apreciado/a trabajador/a,

La empresa debe facilitarle las condiciones de trabajo adecuadas para garantizar su seguridad y salud. Asimismo, debe ofrecerle formación e información sobre sus riesgos laborales y sobre las medidas preventivas y de protección que debe adoptar. Usted tiene el deber de colaborar con la empresa, asistiendo a la formación, facilitando la vigilancia periódica de su estado de salud, utilizando los equipos de protección individual y colectiva y adoptando hábitos de trabajo seguros.

No se la juegue. Trabaje con seguridad. Es por su bien.

**No se la juegue. Trabaje con seguridad. Es por su bien.**

Dear Entrepreneur,

This guide is intended as a support tool to facilitate you in your duty of informing your workers on the labour risks of your activity, and the preventive and protective measures they must adopt. Its content is very basic and must therefore be complemented by a more specific training on the risks associated with the post.

As it is written in three languages and based on clear illustration, it is particularly suitable for immigrant workers who have difficulty in understanding Spanish.

In the annex, the document contains a questionnaire that allows you to evaluate how much each worker has got out of the training.

Remember that by complying with the regulations on the prevention of labour risks, you will not only manage to reduce the number of labour losses in your company and avoid sanctions, but you will also manage to improve the satisfaction and motivation of your workers, and their productivity. To support you in this work and offer you the necessary advice, you have the service of the Technical Cabinet of Labour Risk Prevention of the CAEB.

### **Invest in prevention.**

Dear Worker,

The company must provide you with suitable working conditions to guarantee your safety and health. It must also offer you training and information on your labour risks and on the preventive and protective measures you must take. You have the duty to collaborate with the company by attending the training and providing periodical vigilance of your state of health, by using the individual and collective protection systems and by adopting safe working habits.

### **Don't take a chance. Work safely. It is for your own good.**

Cher chef d'entreprise,

Ce guide vise à être un outil de soutien pour vous faciliter le devoir d'informer et de former vos travailleurs sur les risques professionnels propres à votre activité, ainsi que sur les mesures préventives et de protection que vous devez adopter. Sont contenu est très simplifié, c'est pourquoi il devra être complété par une formation plus spécifique sur les risques associés au poste de travail.

Étant écrit en trois langues et fondé sur des illustrations claires, il est particulièrement approprié aux travailleurs immigrés qui rencontrent des difficultés de compréhension de la langue espagnole.

Le document est accompagné en annexe d'un questionnaire qui vous permet d'évaluer la mise à profit de la formation de chacun de vos travailleurs.

N'oubliez pas qu'en respectant la réglementation de prévention des risques professionnels, non seulement vous réussirez à réduire le taux d'accidents professionnels dans votre entreprise et à éviter des sanctions, mais vous pourrez également améliorer la satisfaction et la motivation de vos employés, ainsi que leur productivité. Pour vous aider à ce travail et vous offrir le conseil nécessaire, vous comptez sur le service de l'Etude Technique de Prévention des Risques Professionnels de la CAEB.

### **Investissez dans la prévention.**

Cher travailleur,

L'entreprise doit vous faciliter les conditions de travail appropriées pour garantir votre sécurité et santé. De plus, elle doit vous offrir la formation et les informations sur vos risques professionnels et sur les mesures préventives et de protection que vous devez adopter. Votre devoir est de collaborer avec l'entreprise, en assistant à la formation, en facilitant la surveillance périodique de votre état de santé, en utilisant les équipements de protection individuelle et collective et en adoptant des habitudes de travail sûres.

### **Ne risquez pas votre vie. Travaillez en toute sécurité. C'est pour votre bien.**

## Funciones generales

El sector de la hostelería, uno de los más importantes de nuestro país, representa también toda una serie de riesgos laborales para los trabajadores que se dedican. Incluimos en esta Guía información relativa a los puestos de cocinero, camarero, ayudante de cocina y de camarero. Algunas de las tareas son las siguientes:

Manejar y colocar vajilla, cristalería, cubertería, bandejas...; Manejar todos los utensilios y máquinas de la cocina (plancha, freidora, gratinadora, cortadora, hornos, cafetera, etc.); Manipular alimentos, bebidas y licores; Manejar el ordenador y calculadora; Desarrollar técnicas de atención al cliente; Tomar notas y hacer pedidos; Preparar y montar el comedor; Recibir a los clientes; Servir todo tipo de platos; Facturar y cobrar la consumición, transportar platos y/o bebidas; Hacer inventario de cocina, organizar el aprovisionamiento y administrar la materia prima; Limpiar utensilios y máquinas de cocina; Almacenar mercancía en la despensa; Encender hornos, plancha, freidora, etc; Manejar utensilios y productos de limpieza, etc.

### General functions

The hostelry sector, one of the most important in our country, also represents a series of labour risks for the workers involved. This guide includes important information on the jobs of a cook, waiter, and their respective assistants. Some of the jobs are the following:

to handle and place crockery, glasses, cutlery, trays...; to handle all kinds of utensils and machines in the kitchen (iron, fryer, grater, slicer, ovens, coffee machine, etc.); to handle foodstuffs, drinks and liqueurs; to use the computer and calculator; to develop customer attention techniques; to take notes and place orders; to prepare and set up the dining room; to receiver customers; to serve all kinds of dishes; to bill and collect for consumption, carrying plates and/or drinks; to make a kitchen inventory, organise supply and administer raw materials; to clean utensils and kitchen machinery; to store goods in the pantry; to light ovens, irons, fryers, etc; to handle utensils and cleaning products, etc.

### Fonctions générales

Le secteur de l'hôtellerie, l'un des plus importants de notre pays, représente également toute une série de risques professionnels pour les travailleurs qui s'y consacrent. Ce Guide comprend des informations relatives aux postes de cuisinier, serveur, aide de cuisine et aide de serveur. Certains travaux qu'ils accomplissent sont les suivants :

manipuler et placer la vaisselle, les services de verre, les couverts, les plateaux...; manipuler tous les ustensiles et machines de la cuisine (gril, friteuse, grillon, hachoir électrique, fours, cafetière, etc.) ; manipuler des aliments, des boissons et des liqueurs ; manipuler l'ordinateur et la calculatrice ; développer des techniques d'accueil du client ; prendre la commande et faire des commandes aux fournisseurs ; préparer et dresser les tables; recevoir les clients ; servir tout type de plats ; facturer et encaisser la consommation, transporter des plats et/ou des boissons ; faire l'inventaire de la cuisine, organiser l'approvisionnement et gérer la matière première ; nettoyer les ustensiles et les machines de cuisine ; stocker la marchandise dans le garde-manger ; allumer des fours, grils, friteuses, etc. ; manipuler des outils et des produits de nettoyage, etc.

Se pueden producir caídas en los desplazamientos a causa de **irregularidades del suelo** (baldosas rotas, grietas), por superficies deslizantes (agua, encerados..) o por tropiezo con obstáculos (mobiliario, etc..) En particular, los frecuentes y rápidos desplazamientos del personal dedicado a la hostelería favorecen que se produzcan **resbalones** en suelos mojados, **caídas** y **tropiezos** con el mobiliario.

Para evitar la caída deben colocarse **carteles indicativos de “suelo mojado”** para avisar que está recién lavado o encerado, se deberá **caminar despacio**, con pasos cortos y con **calzado antideslizante**. Hay que recoger los líquidos que puedan haberse derramado.

Noooo!



Manten el espacio en orden y coloca carteles indicativos de “suelo mojado”. Debe utilizarse calzado cerrado y antideslizante.

Keep the space tidy and place “wet floor” signs  
Closed, non-slip  
footwear must be used

Maintenez l'espace rangé et placez des panneaux d'indication de “sol mouillé”.  
Vous devez utiliser des chaussures fermées et antidérapantes



### Falls on the same level

Falls may be caused in movement due to **uneven floors** (broken tiles, cracks), slippery surfaces (water, waxed...) or obstacles (furniture, etc.). In particular, the frequent, fast movements of hostelry staff are liable to cause slips on wet floors, **falls and trips** with furniture.

To avoid falls, signs **indicating “wet floor”** must be set up to warn that it has been recently washed or waxed, **walk slowly**, with short steps and **non-slip footwear**. All spilt liquids must be gathered up.

### Chutes au même niveau

Des chutes peuvent se produire lors des déplacements à cause des **irrégularités du sol** (dalles cassées, fissures), des surfaces glissantes (eau, cirage..) ou pour trébuchement avec des obstacles (meublier, etc.). En particulier, les déplacements fréquents et rapides du personnel se consacrant à l'hôtellerie favorisent les **glissades** sur des sols mouillés, **des chutes et des trébuchements** contre le mobilier.

Pour éviter la chute, il faut placer des **panneaux d'indication de “sol mouillé”** pour prévenir qu'il vient d'être lavé ou ciré, il faudra **marcher lentement**, avec des foulées courtes et avec des **chaussures antidérapantes**. Il faut essuyer les liquides qui se sont déversés.

## Caídas a diferente nivel, objetos en manipulación o desprendidos

**Nunca hay que subirse en elementos que sean inestables** como sillas giratorias, cajas, etc. Deberán emplearse escaleras convenientemente apoyadas y alejadas de lugares de paso como puertas que puedan abrirse por otra persona y golpear la escalera. Debe moverse la escalera cuantas veces sea necesario para acceder con comodidad a todos los puntos.

**La subida y bajada** deben hacerse **de frente a la escalera**, nunca de espaldas y siempre con calzado adecuado y antideslizante. No se debe transportar cargas al utilizar las escaleras de mano, pues su peso o dimensión pueden hacer que tenga que usar las dos manos sin posibilidad de agarrarse a la escalera. Si se tienen dudas sobre el **estado de conservación de la escalera** hay que comunicarlo al supervisor o a mantenimiento.

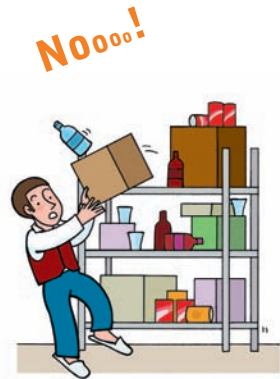
Los objetos se deben manipular con las manos **limpias y secas**, asíéndolos con firmeza. En las zonas de almacenamiento se debe **evitar sobrecargar los estantes** y procurar apilar los **materiales más pesados en los estantes inferiores**. Las estanterías deberán estar bien sujetas.

### Falls to a different level of objects while handling or having come loose

**Never climb on unstable elements** such as revolving chairs, boxes, etc. Ladders must be used with suitable support and away from passing places such as doors that can be opened by another person and knock the ladder. The ladder must be moved as often as necessary to comfortably access all points.

**All rising and descending** must be done **facing the ladder**, never with your back to it and always with suitable, non-slip footwear. Loads must not be carried on ladders, as their weight and size may mean that both hands are needed and it is not possible to hold on the ladder. If you have any doubt on the **state of the ladder** report it to the supervisor or maintenance.

All objects must be handled with **clean, dry hands**, and held firmly. In storage area **the shelves must not be overloaded** and the heavier materials should be stacked **on the lower shelves**. The shelves must be well-fixed.



### Chutes à différents niveaux, d'objets en cours de manipulation ou décrochés

**Il ne faut jamais monter sur des éléments instables** comme des chaises tournantes, des caisses, etc. Il faudra utiliser des **échelles** convenablement appuyées et éloignées de lieux de passage comme des portes pouvant être ouvertes par d'autres personnes et heurtant ainsi l'échelle. Vous devez bouger l'échelle quand cela est nécessaire pour accéder aisément à tous les points.

La **montée et la descente** doivent être effectuées **face à l'échelle**, jamais de dos et toujours avec des chaussures appropriées et antidérapantes. Il ne faut pas porter de charges en utilisant les échelles mobiles, car leur poids ou dimensions peuvent nécessiter l'utilisation des deux mains sans pouvoir s'accrocher à l'échelle. S'il existe des doutes sur l'**état de conservation de l'échelle**, il faut le communiquer au superviseur ou au service de maintenance.

Les objets doivent être manipulés les **mains propres et sèches**, en les prenant fermement. Dans les zones d'entreposage, il faut **éviter de surcharger les rayons** et essayer d'empiler les **matériels les plus lourds sur les rayons inférieurs**. Les étagères devront être bien fixées.



La utilización de los **útiles de cocina y menaje** como ollas, sartenes, etc... y **herramientas de corte** como cuchillos, máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, *turmix*, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, etc., puede ocasionar un riesgo de golpes o cortes por un **uso incorrecto** o por encontrarse **deteriorados**. También las puertas transparentes o de vaivén pueden originar golpes. Es especialmente peligroso el riesgo de cortarse con cristales, cuchillos u otros elementos afilados y cortantes.

- Utilizar los cuchillos con mango antideslizante.
- Transportar y guardar los cuchillos adecuadamente enfundados, ordenándolos después de su uso.
- Mantener los cuchillos bien afilados.
- Utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea.
- Cortar utilizando las superficies destinadas para ello.
- Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado.
- Usar los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación.

Es importante **no comprimir las bolsas de basura**, ya que pueden contener objetos punzantes.

El personal de hostelería debe **manipular los desechos de forma segura**, disponiendo de recipientes especiales para ello y de guantes de protección adaptados, para lo cual debe verificarse que tienen el marcado CE que garantiza su eficacia frente al riesgo.

Noooo!



The typical swinging doors in kitchens must have a hole to see if there is anyone behind it when it is opened and each of the leaves must go in one direction only

Las puertas de vaivén típicas en cocinas deben tener un "ojo de buey" para ver si hay alguien detrás al abrirla y cada una de las hojas debe utilizarse en un solo sentido.

Les portes de va-et-vient typiques dans les cuisines doivent avoir une "oeil-de-boeuf" pour voir s'il y a quelqu'un derrière en l'ouvrant et chaque battant doit être utilisé dans un seul sens.





## Knocks, cuts and pinching

The use of **cooking and household utensils** such as saucepans, frying pans, etc... and **cutting tools** such as knives, meat cutting machines, mincers, screws, mixers, potato peelers, vegetable washers, *turmix*, vegetable spinners, cutters, etc., may cause a risk of knocks or cuts due to **incorrect use** or because they are **damaged**. Transparent or swinging doors can also cause knocks. There is a special risk of cutting with glass, knives or other sharp, cutting elements.

- Use knives with non-slip handles.
- Carry and put away knives in their sleeves and tidy them after use.
- Keep knives sharp.
- Use the right knives for each job.
- Cut on the right surfaces.
- Use utensils of the right size in preparing foods.
- Use the individual protection equipment necessary for each operation.

It is important **not to compress rubbish bags**, as they can contain sharp objects.

Hostelry personnel must **handling waste in a safe manner**, with special recipients and using adapted protection gloves with CE to guarantee their effectiveness.



Guantes para cortar los alimentos y manoplas para los hornos (evitar cortes y quemaduras)  
Cuchillos en buen estado

Use gloves when cutting foodstuffs and mittens for ovens (avoid cuts and burns).  
Keep knives in a good state

Utilisez des gants pour couper les aliments et des gants de cuisine pour les fours (pour éviter de se couper et de se brûler).  
Maintenez les couteaux en bon état



## Coups, coupures et piqûres

L'utilisation des **ustensiles de cuisine et de batterie** comme les marmites, poêles, etc. et les **outils de coupe** tels que des couteaux, trancheuse, hachoir électrique, scie sans fin, mélangeurs, éplucheuse de pommes de terre, laveuse de légumes, *turmix*, essoreuse, robot de cuisine, etc., peut provoquer un risque de coups ou de coupures suite à une **utilisation incorrecte** ou parce qu'ils sont détériorés. De plus, les portes transparentes ou de va-et-vient peuvent être à l'origine de coups. Le risque de se couper avec des verres, des couteaux ou d'autres éléments aiguisés et tranchants est particulièrement dangereux.

- Utilisez les couteaux avec une poignée antidérapante.
- Transportez et gardez les couteaux bien protégés, en les rangeant après leur utilisation.
- Maintenez les couteaux bien aiguisés.
- Utilisez les couteaux appropriés à chaque travail.
- Coupez en utilisant les surfaces destinées à cet effet.
- Utilisez pour préparer les aliments des ustensiles ayant les dimensions appropriées.
- Utilisez les équipements de protection individuelle nécessaires à chaque opération.

Il est important de ne **pas compresser les sacs poubelle**, vu qu'ils peuvent contenir des objets pointus.

Le personnel d'hôtellerie doit **manipuler les déchets de manière sûre**, en disposant de récipients spéciaux à cet effet et de gants de protection adaptés, c'est pourquoi il faudra vérifier qu'il incorpore le label CE qui garantit leur efficacité face au risque.



- Orientar los mangos de las sartenes, cacerolas, etc, de tal manera que no entorpezcan la zona de trabajo.
- Efectuar el cambio de aceite en frío.
- Utilizar encendedores específicos y apropiados para encender los fogones de la cocina.
- Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.
- Limpiar de grasas las inmediaciones de las freidoras.
- No calentar en el horno vajilla no destinada específicamente a calentar comida.
- No llenar los recipientes hasta arriba.
- Comprobar el termostato de la freidora antes de introducir los alimentos.
- Usar guantes antitérmicos para manipular objetos calientes.
- En equipos como freidoras, evitar el desbordamiento, comprobando los niveles antes de la introducción de los alimentos.



Never put water in a frying pan, even if it catches fire!! The splashes can cause very severe burns; have a lid ready that is the same size or larger than that frying pan!

Ne jetez jamais de l'eau dans une poêle, même si elle prend feu !! Les éclaboussures peuvent produire des brûlures très graves, il faut y placer un couvercle ayant des dimensions égales ou supérieures à celles de la poêle !

¡No echar nunca agua en una sartén, aunque ésta se incendie!! las salpicaduras pueden producir quemaduras muy graves! tener una tapa igual o de mayor tamaño que la sartén!



## Burns

- Turn all frying pan, saucepan handles, etc, so that they do not hinder the work area.
- Change the oil when cold.
- Use specific lighters suitable for lighting kitchen burners.
- Use suitable utensils for carrying hot objects, and warning that they are coming.
- Clean fat around fryers.
- Do not oven-heat crockery that is not specifically for this purpose.
- Do not fill containers right up.

- Check the fryer thermostat before putting foodstuffs in it.
- Use heatproof gloves when handling hot objects.
- In equipment such as fryers, avoid them from overflowing, checking the levels before putting in the foods.

## Brûlures

- Orientez les manches des poêles, casseroles, etc., de sorte à ce qu'ils ne dérangent pas dans la zone de travail.
- Changez l'huile quand elle est froide.
- Utilisez des allumeurs spécifiques et appropriés pour allumer les fourneaux de la cuisinière.
- Utilisez les ustensiles appropriés au transport d'objets chauds, en prévenant de votre passage.
- Dégraissez les alentours des friteuses.
- Ne faites pas chauffer dans le four de la vaisselle non destinée spécifiquement à chauffer des aliments.
- Ne remplissez pas les récipients jusqu'à ras bord.
- Vérifiez le thermostat de la friteuse avant d'introduire les aliments.
- Utilisez des gants antithermiques pour manipuler des objets chauds.
- Pour des équipements tels que des friteuses, évitez de les faire déborder en vérifiant les niveaux avant d'introduire les aliments.

## Recomendaciones al utilizar máquinas o equipos de trabajo

- Asegurarse de que las máquinas y utensilios son seguros y de que tienen marcado CE.
- No anular ni poner fuera de funcionamiento los resguardos de seguridad.
- Asegurarse de disponer del manual de instrucciones de cada equipo y consultarlo cada vez que sea necesario.
- Realizar la limpieza y mantenimiento con los equipos apagados.

## Recommendations when using work machines or equipment

- Make sure the machines and utensils are safe and bear the CE marking.
- Do not annul or put safety guards out of action.
- Make sure you have the instructions manual for each piece of equipment and consult it whenever necessary.
- Perform all cleaning and maintenance with the equipment turned off.

## Recommandations en utilisant des machines ou des équipements de travail

- Assurez-vous que les machines et les ustensiles sont sûrs et qu'ils ont le label CE.
- N'annulez pas ni mettez hors d'état les protections de sécurité.
- Assurez-vous que vous disposez du manuel d'instructions de chaque équipement et consultez-le quand cela est nécessaire.
- Réalisez le nettoyage et l'entretien les équipements éteints.

## Sobreesfuerzos, malas posturas y movimientos repetitivos

El trabajo del personal de hostelería conlleva la realización de esfuerzos tales como levantar o mover pesos. Las bandejas, cajas de alimentos, botellas, bolsas de basura, cubos, etc., pueden ser pesados o tener un volumen que dificulte su manipulación, por lo que su manejo puede provocar la adopción de posturas incorrectas durante su manipulación o transporte.

Los mayores problemas provienen de las operaciones que requieren inclinarse y agacharse para manipular mercancías y almacenarlas. También en el servicio de mesas mediante bandejas, tanto en la entrega de platos y bebidas como en su recogida y limpieza.



### Excessive effort, bad posture and repetitive movements

Hostelry work involves excessive efforts such as moving or lifting weights. All trays, boxes of food, bottles, rubbish bags, buckets, etc., may be heavy or be of a volume that makes them difficult to handle, so their handling may involve adopting incorrect postures while handling or transporting.

The greatest problems come from operations that require leaning and crouching to handle goods and store them. Also in serving tables with trays, delivering dishes and drinks and collecting them and cleaning.

### Efforts démesurés, mauvaises positions et mouvements répétitifs

Le travail du personnel d'hôtellerie comporte la réalisation d'efforts tels que soulever ou déplacer des poids. Les plateaux, les boîtes d'aliments, les bouteilles, les sacs poubelle, les seaux, etc., peuvent être lourds ou avoir un volume rendant leur manipulation difficile, c'est pourquoi leur manipulation peut provoquer l'adoption de positions incorrectes pendant leur manipulation ou transport.

Les plus grands problèmes proviennent des opérations exigeant de se pencher ou de se baisser pour manipuler des marchandises et les entreposer. Ceci se produit également lors du service des tables avec les plateaux, aussi bien en remettant les plats et les boissons qu'en les retirant et nettoyant.

# Los levantamientos de cargas los debes realizar siguiendo la siguiente pauta:

Loads must be lifted following this procedure below:

Le soulèvement de charges doit être réalisé en suivant la règle suivante :

**1** Apoya los pies firmemente

Feet firmly planted



Appuyez fermement les pieds

**2** Separa los pies aproximadamente 50 cm

Keep feet some 50 cm apart



Séparez les pieds de 50 cm environ

**3** Dobla cadera y rodillas

Bend hips and knees



Pliez les hanches et les genoux

**4** Mantén la espalda recta

Keep your back straight



Maintenez le dos droit

## Contacto con productos químicos e intoxicaciones

Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer detenidamente **su ficha de seguridad** y la **etiqueta** donde se indican los peligros de ese producto. Para identificar un producto nunca se ha de probar o inhalar. Durante su manipulación utiliza los **equipos de protección individual** adecuados a la operación que estás realizando, guantes de protección, gafas de seguridad y/o mascarilla.

No se debe usar ningún producto químico sin saber sus características y riesgos, es decir, sin conocer su etiqueta, preguntando aquello que no comprendamos. Además, para evitar confusiones que puedan dar lugar a intoxicaciones por ingestión, no cambiar nunca un producto químico de su envase original y, en caso de ser necesario el trasvase, nunca emplear envases que hayan contenido alimentos o bebidas. El nuevo envase debe ser adecuadamente etiquetado.

La absorción de las sustancias tóxicas por el organismo se efectúa principalmente a través de una o varias de estas tres vías: por inhalación, ingestión y por la piel. Utiliza protecciones.

**No almacenar conjuntamente productos químicos con alimentos y bebidas.**

### Contact with chemical products and intoxication

Before using any cleaning product, carefully read the **safety sheet** and the **label** indicating the hazards of the product. Never try or inhale a product to identify it. While handling, use **individual protection equipment** suitable for the operation being performed, protection gloves, safety goggles and/or masks.

No chemical product must be used without knowing its characteristics and risks, that is, without knowing its label, and asking about anything we do not understand. Furthermore, to avoid confusion that may give rise to intoxications through ingestion, never transfer a chemical product from its original container and, if this is necessary, never use containers that have held foodstuffs or drinks. The new container must be suitably labelled.

Toxic substances are mainly absorbed by the body in one of three ways: inhalation, ingestion and through the skin. Use protections.

**Do not store chemical products along with food or drink.**



No mezclar lejía y amoniaco

Do not mix bleach and ammonia

Ne mélangez pas d'eau de Javel et d'ammoniaque

### Contact avec des produits chimiques et intoxications

Avant d'utiliser un produit de nettoyage, lisez attentivement sa **fiche de sécurité** et l'**étiquette** qui indiqueront les dangers de ce produit. Pour identifier un produit, il ne faut jamais le goûter ou l'inhaler. Pendant sa manipulation, utilisez les **équipements de protection individuelle** appropriés à l'opération que vous réalisez et portez des gants de protection, des lunettes de sécurité et/ou un masque.

Il ne faut jamais utiliser un produit chimique sans connaître ses caractéristiques et risques, c'est-à-dire sans connaître son étiquette, et il faut demander tout ce que nous ne comprenons pas. De plus, pour éviter des confusions pouvant déboucher sur des intoxications par ingestion, ne changez jamais un produit chimique de son emballage d'origine et, si le transfert est nécessaire, n'utilisez jamais de conditionnements ayant contenu des aliments ou des boissons. Le nouveau conditionnement doit être convenablement étiqueté.

L'absorption des substances toxiques par l'organisme s'effectue principalement à travers une ou plusieurs de ces trois voies : par inhalation, ingestion et à travers la peau. Utilisez des protections

**N'entreposez pas ensemble des produits chimiques et des aliments et des boissons.**



Existe un riesgo de contacto eléctrico con equipos o máquinas defectuosas: máquina de cortar fiambre, picadora de carne, sierra sin fin, mezcladoras, peladora de patatas, lavadora de hortalizas, turmix, centrifugadora de hortalizas, robot de cortar, luces u otros equipos conectados. Para evitar riesgos, los enchufes y cables deben conservarse en perfecto estado.



Evita que agua y electricidad entren en contacto. No utilices aparatos mojados

No desconectes los aparatos tirando del cable sino de la clavija. Se deben realizar inspecciones periódicas de los equipos por personal cualificado, utilizar equipos con marcado CE, comprobar los aparatos antes de su uso, evitar limpiar equipos conectados con "sprays" o líquidos, a menos que sea apropiado. Cubrir los equipos antes de las operaciones de limpieza.

No!!!



### Electrical contacts

mixers, potato peelers, vegetable washers, turmix, vegetable spinners, cutting robots, lights or other connected equipment. To avoid risks, all plugs and wires must be kept in a perfect state.

Avoid water and electricity coming into contact. Do not use wet machinery

Do not turn off machinery by pulling on the wire, but always on the plug. Periodical inspections must be made of equipment by qualified personnel, machines must be used with CE marking, apparatuses must be checked before use, connected equipment must not be cleaned with "sprays" or liquids, unless this is appropriate. Cover all equipment before cleaning operations

### Contacts électriques

Il existe un risque de contact électrique avec des équipements ou des machines défectueux : trancheuse, hachoir, scie sans fin, mélangeurs, éplucheuse de pommes de terre, laveuse de légumes, turmix,essoreuse, robot de cuisine, éclairages ou d'autres équipements connectés. Pour éviter des risques, les prises et les câbles doivent être maintenus en parfait état.

Évitez que l'eau et l'électricité entrent en contact. N'utilisez pas d'appareils mouillés

Ne déconnectez pas les appareils en tirant le câble mais la prise. Il faut réaliser des inspections périodiques des équipements par un personnel qualifié, utiliser des équipements portant le label CE, vérifier les appareils avant utilisation, éviter de nettoyer des équipements connectés avec des "sprays" ou des liquides, à moins que cela soit approprié. Couvrez les équipements avant les opérations de nettoyage.

## Incendios. Evacuación y medios de lucha

Las consecuencias de un incendio pueden ser especialmente importantes en los establecimientos hoteleros debido a la gran concentración de personas cuyos comportamientos no siempre pueden ser controlados (colillas dejadas en cualquier lugar, etc.) y por la acumulación de fuentes de ignición (cocinas, calderas, etc.) y de materiales inflamables (telas, papeles, grasas, etc.).

Sólo deberás intervenir si tienes la formación adecuada. Cuando se trate de fuegos pequeños y localizados que puedas controlar, deberás utilizar un extintor.

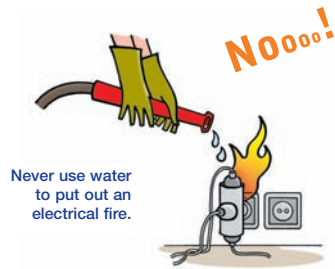
- **Nunca utilices una manguera sin la formación previa.** Son muy peligrosas por la fuerza de salida del agua.
- **Nunca utilices agua para extinguir un fuego de origen eléctrico.**

### Fire. Evacuation and means of fighting

The consequences of a fire can be particularly considerable in hotel establishments, due to the concentration of people whose behaviour can not always be controlled (stubs left in any place, etc.) and the accumulation of sources of ignition (cookers, boilers, etc.) and inflammable materials (fabrics, papers, fats, etc.).

Only intervene if you have the right training. When the fire is small and local and you can control it, you must use an extinguisher.

- NEVER USE a hose without training. They are VERY DANGEROUS due to the force of the water coming out.
- Never use water to put out an electrical fire.



Nunca utilices agua para extinguir un fuego de origen eléctrico.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un incendie d'origine électrique.

### Incendies. Évacuation et moyens de lutte

Les conséquences d'un incendie peuvent être particulièrement importantes dans les établissements hôteliers à cause de la grande concentration de personnes dont les comportements ne peuvent pas toujours être contrôlés (mégots qui traînent, etc.) et de l'accumulation de sources d'ignition (cuisines, chaudières, etc.) et de matériaux inflammables (tissus, papiers, graisses, etc.).

Vous ne devez intervenir que si vous possédez la formation appropriée. Quand il s'agit de petits incendies localisés que vous pouvez contrôler, vous devez utiliser un extincteur.

- N'UTILISEZ JAMAIS un tuyau sans la formation préalable. Elles sont très dangereuses à cause de la pression de sortie de l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un incendie d'origine électrique.



Salida de emergencia  
Emergency exit | Sortie d'urgence



Punto de encuentro  
Meeting point | Point de rencontre



Dirección de evacuación  
Evacuation direction | Direction d'évacuation



## Instrucciones de uso de los extintores

### Instructions for using the extinguishers

#### Mode d'emploi des extincteurs

- 1** Saca el pasador del seguro tirando de la anilla.



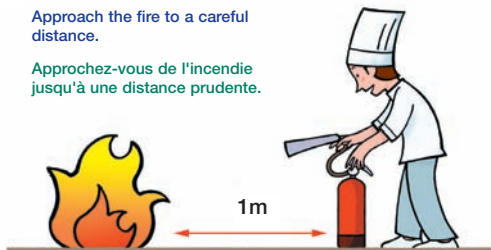
Remove the safety pin by pulling on the ring.

Retirez la clavette de sécurité en tirant l'anneau.

- 2** Acércate al fuego hasta una distancia prudencial.

Approach the fire to a careful distance.

Approchez-vous de l'incendie jusqu'à une distance prudente.



- 3** Acciona la palanca de descarga dirigiendo el chorro a la base del fuego, y haciendo un barrido en forma de zig-zag.

Use the discharge lever, aiming the spray at the base of the fire and sweeping in a zigzag.

Actionnez le levier de décharge en dirigeant le jet vers la base de l'incendie et en effectuant un balayage en zigzag.



Teléfono  
Telephone | Téléphone



Manguera  
Hose | Tuyau



Pulsador de alarma  
Alarm button | Bouton d'alarme



Extintor  
Extinguisher | Extincteur

**TELÉFONO DE EMERGENCIAS: 112**  
(Desde cualquier punto de España y para cualquier emergencia)

**EMERGENCY TELEPHONE: 112**  
(From any point in Spain and for any emergency)

**TÉLÉPHONE D'URGENCE : 112**  
(Depuis n'importe quel point d'Espagne et pour n'importe quelle urgence)



**Recuerda la prohibición de fumar en todos los centros de trabajo**

**Remember the prohibition on smoking in the work centres**

**N'oubliez pas qu'il est interdit de fumer dans tous les centres de travail**

## Equipos de protección individual

Los equipos de protección individual (EPI) deben ser llevados o sujetados por el trabajador y utilizados de la forma prevista por el fabricante. El empresario debe proporcionar gratuitamente a los trabajadores los equipos de protección individual que deban utilizar, reponiéndolos cuando resulte necesario y los trabajadores tienen el deber de utilizarlos y cuidarlos.

Asegurarse de que los EPIS utilizados cuentan con marcado CE.



### Individual protection equipment

Individual protection equipment (IPE) must be carried or fixed by the worker and used as provided by the manufacturer.

Entrepreneurs must give their workers all the individual protection equipment they must use free of charge, replacing them whenever necessary and workers have the duty to use them and care for them.

Make sure all IPE used is CE marked.

### Équipements de protection individuelle

Les équipements de protection individuelle (EPI) doivent être portés ou tenus par le travailleur et utilisés de la manière prévue par le fabricant.

Le chef d'entreprise doit fournir gratuitement aux travailleurs les équipements de protection individuelle qu'ils doivent utiliser, en les remplaçant quand cela est nécessaire et les travailleurs ont le devoir de les utiliser et d'en prendre soin.

Assurez-vous que les EPI utilisés incorporent le label CE.



C/ Aragó 215, 2n · 07008 · Palma  
Tel. 971 70 60 14  
Fax: 971 47 83 83  
general@caeb.es

C/ d'Artrutx, 10 Esc. E, 2n, 1<sup>a</sup> · 07714 (POIMA) Maó  
Tel. 971 35 63 75  
Fax: 971 35 63 76  
menorca@caeb.es

Es Cubells, 32, 2n · Edificio Vila Park · 07800 · Eivissa  
Tel. 971 39 81 39 · Fax: 971 39 80 31  
pitiuses@caeb.es

Con la financiación de:

