

## TEMA 16

### PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DE LA CATEGORÍA. RIESGO DE INCENDIO: CONCEPTOS BÁSICOS, MEDIDAS PREVENTIVAS Y ACTUACIONES A REALIZAR.

1. **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LOS PINCHES DE COCINA**
2. **RIESGOS DE SEGURIDAD**
  - 2.1. **RIESGO DE CORTES O AMPUTACIONES**
  - 2.2. **RIESGO DE CAIDAS DE PERSONAS**
    - 2.2.1. Caídas al mismo nivel
    - 2.2.2. Caídas a distinto nivel
  - 2.3. **RIESGO DE CAÍDAS DE OBJETOS POR DESPLOME O MANIPULACIÓN**
  - 2.4. **RIESGO DE CHOQUES O GOLPES CONTRA OBJETOS MÓVILES E INMÓVILES**
  - 2.5. **RIESGO DE ATRAPAMIENTO**
  - 2.6. **RIESGO DE CONTACTO ELÉCTRICO**
  - 2.7. **RIESGO DE CONTACTO TÉRMICO**
  - 2.8. **RIESGO DE INCENDIO Y/O EXPLOSIÓN**
3. **RIESGOS HIGIÉNICOS**
  - 3.1. **RIESGO DE EXPOSICIÓN LABORAL A AGENTES QUÍMICOS**
  - 3.2. **RIESGO DE EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES BIOLÓGICOS**
4. **RIESGOS ERGONÓMICOS**
  - 4.1. **RIESGO DE SOBRESFUERZOS POR MANIPULACIÓN DE CARGAS**
  - 4.2. **RIESGO DE ILUMINACIÓN INADECUADA Y FATIGA VISUAL**
  - 4.3. **RIESGO DE DISCONFORT ACÚSTICO**
  - 4.4. **RIESGO DE DISCONFORT TÉRMICO**
5. **RIESGOS PSICOSOCIALES Y ORGANIZATIVOS**
  - 5.1. **RIESGO DE ESTRÉS LABORAL Y «BURNOUT»**
    - 5.1.1. Concepto
    - 5.1.2. Factores determinantes
    - 5.1.3. Medidas preventivas
  - 5.2. **RIESGO DE ACOSO MORAL EN EL TRABAJO O «MOBBING»**
    - 5.2.1. Concepto
    - 5.2.2. Formas de expresión
    - 5.2.3. Características
    - 5.2.4. Origen del mobbing
    - 5.2.5. Desarrollo del problema
    - 5.2.6. Consecuencias
    - 5.2.7. Medidas preventivas

- 6. EL RIESGO DE INCENDIO**
  - 6.1. IDEA GENERAL SOBRE LAS CATÁSTROFES HOSPITALARIAS**
  - 6.2. EL PLAN DE CATÁSTROFES**
  - 6.3. EL PLAN DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS**
    - 6.3.1. Objetivos
    - 6.3.2. Implantación del Plan de Emergencia contra Incendios
    - 6.3.3. Contenido del Plan de Emergencia contra Incendios
- 7. MEDIDAS PREVENTIVAS: CONCEPTOS BÁSICOS**
  - 7.1. INTRODUCCIÓN**
  - 7.2. LOS PLANES DE AUTOPROTECCIÓN**
    - 7.2.1. Evaluación del riesgo
    - 7.2.2. Medios de protección
    - 7.2.3. Plan de emergencia
    - 7.2.4. Implantación
- 8. MEDIOS TÉCNICOS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS EN HOSPITALES**
  - 8.1. INSTALACIÓN Y MONTAJE DE EQUIPOS**
  - 8.2. CLASES DE INSTALACIONES**
  - 8.3. SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE DETECCIÓN**
  - 8.4. SISTEMAS DE ALARMA**
  - 8.5. SISTEMAS DE EXTINCIÓN**
    - 8.5.1. Extintores
    - 8.5.2. Boca de incendios equipada (BIE)
    - 8.5.3. Hidrantes
    - 8.5.4. Columna seca
    - 8.5.5. Abastecimiento de agua
    - 8.5.6. Sistemas automáticos de extinción
    - 8.5.7. Rociadores de agua
    - 8.5.8. Agua pulverizada
    - 8.5.9. Dióxido de carbono
    - 8.5.10. Espumas
    - 8.5.11. Polvo químico
  - 8.6. SISTEMAS DE PROTECCIÓN PASIVA DEL EDIFICIO**
    - 8.6.1. Compartimentación en sectores de incendio
    - 8.6.2. Puertas cortafuego
    - 8.6.3. Protección de la estructura del edificio
    - 8.6.4. Sellado de pasos
- 9. LOS EQUIPOS DE INTERVENCIÓN: SUS FUNCIONES**
- 10. ACTUACIONES A REALIZAR**
  - 10.1. ACTUACIÓN ANTE UN CONATO DE EMERGENCIA**
  - 10.2. ACTUACIÓN ANTE UNA EMERGENCIA PARCIAL Y/O GENERAL**
  - 10.3. EVACUACIÓN DEL EDIFICIO**
    - 10.3.1. El Plan de Evacuación
    - 10.3.2. Señalización de evacuación y emergencia
    - 10.3.3. Señales acústicas

## 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LOS PINCHES

El hecho de que el puesto de trabajo de los pinches en las cocinas de los centros sanitarios esté caracterizado por múltiples obligaciones que entrañan una considerable carga de trabajo, hace que los estudios sobre condiciones de trabajo de este colectivo de trabajadores se hayan multiplicado en los últimos años.

Los pinches como trabajadores dentro del sector sanitario están expuestos a una relación de riesgos laborales que aparecen con asiduidad en su profesión y que deben conocer para poder actuar en consecuencia.

En los siguientes epígrafes expondremos de manera ordenada las tareas o áreas donde es más probable que exista el riesgo, las consecuencias más probables del accidente y las principales acciones y/o pautas a adoptar frente al mismo.

## 2. RIESGOS DE SEGURIDAD

Los riesgos de seguridad a que se exponen los pinches de las instituciones sanitarias son los que se relacionan con el uso de determinadas maquinarias o con las características del espacio de trabajo, y que pueden dar lugar a accidentes de trabajo. Los más destacables por su frecuencia son los cortes o heridas, caídas, choques, atrapamiento y atropellos, por la situación de emergencia que pueden generar los incendios y por la gravedad de sus consecuencias los riesgos de electrocución.

### 2.1. Riesgo de cortes o amputaciones

El riesgo de cortes y amputaciones en dedos es el más común en los pinches de cocina, con una frecuencia del 44% de los accidentes registrados. La posibilidad de lesión está producida por la existencia de objetos cortantes y punzantes, de máquinas y utensilios, herramientas y útiles manuales, etc. Ejemplos de herramientas manuales de cocina son las picadoras, batidoras, lonchadoras, cuchillos, utensilios de corte en mal estado, latas y envases de vidrio en general, objetos con bordes cortantes, cristales, herramientas accionadas, ventiladores, etc.

Utilizar adecuadamente el utillaje repercutirá en la integridad física y facilitará el trabajo bien hecho. Las principales causas de lesiones provocadas por la manipulación de utillaje son su uso inapropiado, el utillaje defectuoso y el almacenamiento incorrecto.

Las medidas preventivas a adoptar son las que se detallan a continuación:

- a) Informar y formar sobre las instrucciones de uso de las distintas herramientas manuales y eléctricas.
- b) Comprar máquinas y utensilios seguros, que tengan el marcado «CE».

- c) Entrega de guantes de protección para cortes, siempre que éstos no supongan un riesgo adicional de atrapamiento. Todos los Equipos de protección deben tener Certificado y marcado «CE».
- d) Prestar atención a la hora de la limpieza de materiales con bordes cortantes o de cristales rotos.
- e) Utilizar las máquinas y utensilios sólo por las personas designadas expresamente para ello, y que han de ser previamente informadas de sus peligros y adiestradas en su manejo y limpieza.
- f) Disponer de resguardos o dispositivos de protección que impidan el acceso al punto de corte y que eviten la entrada de las manos o dedos.
- g) Informar a de la prohibición de anular los sistemas de seguridad existentes en las máquinas y herramientas.
- h) Evitar retirar con la mano alimentos ya cortados o restos en las proximidades de la hoja cortante, sin previamente haber apagado la máquina.
- i) Mantener las manos alejadas de los elementos en movimiento. Por ejemplo, usar los empujadores en el uso de la lonchadora.
- j) Utilizar las máquinas de acuerdo con las instrucciones del fabricante y sólo en aquellos trabajos para los que han sido diseñadas, aunque fuera posible la realización de otros.
- k) Utilizar cuchillos con mango antideslizante.
- l) Mantener perfectamente afilados los cuchillos y demás instrumentos de corte para evitar movimientos descontrolados.
- m) Transportar y guardar cuchillos adecuadamente enfundados, ordenándolos después de su uso.
- n) Revisión, mantenimiento y limpieza periódica de las herramientas manuales, eléctricas, etc. siempre cuando estén apagadas.
- ñ) No usar ropa de trabajo holgada, ni cadenas, anillos, pulseras, etc.
- o) Guardar las herramientas ordenadas y en lugar seguro al finalizar el trabajo.
- p) Mantener los cuchillos bien afilados
- q) Utilizar los cuchillos adecuados para cada tarea.
- r) Cortar utilizando las superficies destinadas para ello.

## 2.2. Riesgo de caídas de personas

### 2.2.1. Caídas al mismo nivel

Este riesgo se puede presentar durante los desplazamientos de los pinches de cocina a lo largo de la jornada, debido al mal estado del suelo (baldosas sueltas, moqueta levantada o irregular, suelo resbaladizo, etc.), por utilizar calzado inadecuado, por falta de iluminación, por la presencia de objetos que interrumpen el paso (menaje de cocina, cables eléctricos, etc.), por falta de orden y limpieza, etc.

Los daños que pueden producirse son lesiones leves como heridas, contusiones, rozaduras, torceduras, luxaciones, esguinces, etc, o bien, lesiones graves como fracturas, etc, en función del tipo de caída.

Las medidas preventivas contra el riesgo de caídas al mismo nivel son:

- a) Mantener un buen nivel de orden y limpieza, dejando los pasillos y áreas de trabajo libres de obstáculos.
- b) Utilizar calzado sujeto al pie, con suela antideslizante y homologado con marcaje «CE».
- c) Limpiar inmediatamente cualquier producto derramado accidentalmente como aceite o restos de alimentos. Prestar atención especial cuando el suelo haya sido tratado con productos deslizantes.
- d) El suelo de la cocina debe ser un conjunto homogéneo, fijo y estable; de pavimento no resbaladizo, y correctamente iluminado. Ante cualquier deficiencia, extrema las precauciones e informar a personal de mantenimiento.
- e) Los cables de los distintos electrodomésticos deben distribuirse de forma que queden fuera de las zonas de paso. En caso contrario, deberán protegerse y/o fijar los cables en el suelo con tal de evitar tropiezos.

### 2.2.2. Caídas a distinto nivel

Las caídas a diferente nivel dentro del colectivo de los pinches se dan en trabajos que requieren el empleo de algún medio (escaleras, banquetas, etc) para llegar a zonas elevadas de estanterías o armarios, principalmente, cuando éstos son inadecuados o se hallan en mal estado.

También puede darse durante el uso de escaleras fijas que presenten deficiencias (escalones resbaladizos, desgastados o rotos, contrahuellas de alturas variables, barandillas flojas o inexistentes) o debido a la presencia de obstáculos en su recorrido.

Los daños que pueden producirse son: lesiones leves como heridas, contusiones, rozaduras, torceduras, luxaciones, esguinces, etc.; o bien, lesiones

graves o muy graves, en función del tipo de la caída y de la altura de la misma.

Las medidas preventivas contra el riesgo de caídas a distinto nivel son:

- a) Evitar el uso de cajas, sillas, o mesas para acceder a zonas elevadas. Utilizar únicamente elementos diseñados para ello (banquetas, escaleras, etc.), estables y adecuados a la altura a la que se quiere acceder.
- b) Revisar las escaleras de mano antes de su utilización. Para comprobar su correcto estado se deberán tener en cuenta factores como la estabilidad, el correcto ensamblado de los peldaños, el dispositivo antideslizante en su pie, o ganchos en la parte superior, etc. En caso de anomalía, no se utilizará y se deberá dar aviso de la deficiencia detectada.
- c) Las escaleras fijas deben disponer de barandillas de 90 centímetros de altura en los lados abiertos de la escalera y de pasamanos a 90 centímetros de altura si la anchura de la escalera es superior a 1,2 metros y superficie antideslizante y de un material resistente al uso.
- d) Circular con precaución por las escaleras (evita saltar y correr). Utilizar el pasamanos y barandillas y utilizar un calzado seguro (evitando suelas deslizantes, calzado no sujeto al pie, etc.).
- e) Dar aviso inmediato de cualquier deficiencia detectada.

### **2.3. Riesgo de caídas de objetos por desplome o manipulación**

Una de las tareas más frecuentes de los pinches consiste en el traslado de de los aparatos, mobiliario o material que se les indique. De ahí que el riesgo de caídas de objetos por desplome o manipulación sea bastante frecuente.

Este riesgo puede darse por inestabilidad, falta de anclaje, sobrecarga o mal estado de las estanterías, o por materiales indebidamente ubicados. Puede darse también durante la manipulación y transporte del utillaje de cocina y equipos de trabajo.

Los daños que pueden derivarse de este riesgo son: heridas, contusiones, rozaduras, torceduras, luxaciones, esguinces, etc., o bien lesiones graves como fracturas en función del peso del objeto y de la altura de la caída. En estos casos hay que considerar además la posibilidad de sufrir cortes por rotura de material de vidrio en el mismo accidente y de contacto accidental con el contenido del mismo (producto químico tóxico o corrosivo, etc.)

Las medidas preventivas contra el riesgo de caídas de objetos por desplome o manipulación son:

- a) No sobrecargar las estanterías y armarios. Colocar los materiales más pesados en los estantes inferiores.
- b) Los armarios deben disponer de sistemas que impidan la apertura al mismo tiempo de más de un cajón y contar con dispositivos de bloqueo en los cajones.

- c) En la medida de lo posible, manipular los objetos, equipos y recipientes de elevado peso o dificultad de agarre, mediante elementos mecánicos (mesas auxiliares, carritos, etc.).
- d) No sobrecargar los carritos o bandejas donde se transporta la comida, etc.
- e) Los botellones de combustible se transportarán en carritos especiales que garanticen su equilibrio y sujeción. Así mismo, permanecerán sujetos mediante abrazaderas o cadenas que los fijen a la pared en sus lugares de uso o almacenamiento.

#### **2.4. Riesgo de choques o golpes contra objetos móviles e inmóviles**

El riesgo de choque y golpes contra objetos móviles o inmóviles en las cocinas de los centros sanitarios tiene lugar en desplazamientos por zonas con espacios reducidos, con falta de orden y limpieza, con falta de visibilidad o en zonas donde haya presencia de cantos agudos de mesas, etc. También puede darse si existen puertas y otras estructuras transparentes sin señalizar, puertas vaivén, etc.

Los daños que pueden darse son lesiones leves (principalmente en manos, brazos y piernas) como cortes, desgarros, heridas, contusiones, rozaduras, etc.

Las medidas preventivas contra el riesgo de choques o golpes contra objetos móviles e inmóviles son las siguientes:

- a) Dejar siempre despejadas de obstáculos las zonas de paso.
- b) Respetar los sentidos de circulación establecidos para personas y traslado de equipos (carros, carretillas, etc.). Prestar especial atención en las proximidades de cruces, pasillos, escalones o rampas, puertas vaivén y ascensores.
- c) Cerrar siempre los cajones y las puertas de mesas y armarios después de su uso.

#### **2.5. Riesgo de atrapamiento**

El riesgo de atrapamiento puede darse por ejemplo en herramientas eléctricas de cocina, al estar en contacto con los elementos mecánicos de los equipos de trabajo, puertas basculantes, etc.

Los daños que pueden darse principalmente son lesiones leves como heridas, cortes, desgarros, etc., producto del atrapamiento de algún miembro; o bien, lesiones graves, menos frecuentes pero sí posibles, con aplastamiento, pérdida o amputación de algún miembro (mano, dedos, etc.)

Las medidas preventivas contra el riesgo de atrapamiento son:

- a) Todos los elementos móviles de máquinas e instalaciones deben estar provistos de los correspondientes sistemas de protección por medios mecánicos (pantallas, resguardos, etc.) que impidan el acceso a los puntos peligrosos. En caso contrario dar aviso inmediato.
- b) Respetar los procedimientos de trabajo establecidos, así como lo indicado por el fabricante para el manejo de las máquinas y equipos de trabajo.
- c) Las operaciones de limpieza, mantenimiento preventivo y reparación de estos equipos deben realizarse siempre con las máquinas paradas y a cargo de personal especializado.

## **2.6. Riesgo de contacto eléctrico**

El riesgo de contacto eléctrico puede originarse en los pinches de cocina de los centros sanitarios principalmente por la manipulación de maquinaria eléctrica u hornos de cocina (picadoras, batidoras, lonchadoras).

Los accidentes producidos en los pinches por riesgo de contacto eléctrico pueden producir lesiones leves como calambres, contracciones musculares, irregularidades cardíacas o bien lesiones graves o muy graves.

Las medidas preventivas a adoptar contra el riesgo de contacto eléctrico son las siguientes:

- a) Antes de utilizar cualquier aparato, equipo o instalación eléctrica, asegurarse de su correcto estado, informándose de las precauciones a adoptar y actuar, siguiendo los procedimientos de trabajo establecidos.
- b) En caso de fallos o anomalías desconectar inmediatamente la corriente eléctrica e informar al personal de mantenimiento.
- c) No alterar ni modificar los dispositivos de seguridad de los equipos (aislantes, carcasas de protección, etc.).
- d) No realizar las conexiones de los equipos sin clavija (utilizando los cables pelados) u otro tipo de improvisaciones. Las clavijas y bases de enchufes han de ser normalizadas y compatibles para conectar los equipos eléctricos.
- e) No utilizar enchufes intermedios (ladrones) o alargadores sin toma de tierra para conectar y, en caso de utilizarlos, asegurarse que no sobrecarga la instalación.
- f) Los equipos eléctricos más complejos deben ser instalados, mantenidos y reparados por personal acreditado o por los correspondientes servicios técnicos autorizados, siguiendo un programa establecido por el fabricante.
- g) Evitar el contacto con equipos mojados, o con las manos o partes del cuerpo mojadas.
- h) En caso de electrocución, no tocar al accidentado antes de desconectar la electricidad.



## 2.7. Riesgo de contacto térmico

El riesgo de contacto térmico en los pinches tiene lugar cuando éstos manipulan materiales calientes o muy fríos, o bien se utilizan equipos que presentan una temperatura elevada o muy baja.

Las principales causas se deben buscar en fogones, hornos, recipientes de cocina, freidoras, vajilla de hornos, estufas, líquidos calientes, llamas, resistencias eléctricas, etc.

Las causas de este riesgo pueden ser, entre otras, la falta de aislamiento de los equipos, no seguir los procedimientos de trabajo establecidos, la falta de señalización del riesgo, etc.

Los daños que pueden producirse por contacto térmico implican la aparición de quemaduras por calor o por frío que pueden convertirse en accidentes leves, graves o muy graves, en función de su extensión y profundidad.

Las medidas preventivas a adoptar contra el riesgo de contacto térmico son las siguientes:

- a) Seguir los procedimientos de trabajo establecidos cuando se trasladen o manipulen materiales o equipos que puedan generar quemaduras por frío o calor.
- b) Se debe disponer de las instrucciones adecuadas por escrito para manipular estas sustancias y equipos (hornos, freidoras, etc.).
- c) Utilizar pinzas y guantes térmicos homologados con marcado CE que protejan de las temperaturas de frío o calor que puedan alcanzarse en unidades calefactoras o criogénicas.
- d) Las partes del equipo expuestas a temperaturas extremas deben estar protegidas mediante material aislante. Si el riesgo no puede evitarse, deberá estar señalizado de forma visible mediante señal homologada.
- e) No llenar los recipientes hasta arriba.
- f) Comprobar el termostato de freidoras antes de introducir los alimentos.
- g) Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado.
- h) Evitar el desbordamiento, comprobando los niveles antes de la introducción de los alimentos
- i) Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones.
- j) Prestar atención mientras los fogones una vez apagados sigan calientes.
- k) Efectuar el cambio de aceite en frío.
- l) Utilizar utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso.
- m) Limpiar de grasas las inmediaciones de las freidoras.

- n) Limpiar los hornos, en especial las juntas de cierre, según las instrucciones de mantenimiento.
- ñ) No calentar en el horno, vajilla no destinada específicamente a calentar comida.

## 2.8. Riesgo de incendio y/o explosión

Los centros sanitarios, y en especial los grandes hospitales son lugares considerados de pública concurrencia que acogen en su interior establecimientos, dependencias e instalaciones en los que, por sus características y la concentración de productos inflamables y otros materiales, existe un riesgo de incendio y explosión considerable.

En los centros sanitarios el riesgo de incendio puede ser originado en el departamento de cocina por causas eléctricas, (cortocircuitos o sobrecarga de instalaciones o equipos eléctricos por una mala instalación o falta de mantenimiento) o por causas térmicas, (por existencia de de fuentes de calor donde hay productos inflamables.)

Por otro lado, el riesgo de explosión puede darse en las salas de calderas, salas de almacenamiento de botellas de hidrógeno u oxígeno, locales de instalaciones frigoríficas que utilicen refrigerantes inflamables, etc.

También está presente de manera especial en los fogones de la cocina, en casos excepcionales se pueden producir pequeñas explosiones como consecuencia de la preparación de alimentos.

En el caso de incendio, los daños que pueden producirse van en función del tipo de fuego producido y pueden ocasionar asfixia, intoxicación por la generación de humo, lesiones múltiples, quemaduras, etc. llegando incluso hasta poder producir la muerte por quemaduras graves o asfixia de las personas afectadas.

En el caso de la explosión los daños que pueden darse son accidentes graves e incluso mortales como quemaduras, traumatismos por caídas, proyección de materiales o aplastamiento por derrumbes.

Las medidas preventivas a adoptar frente al riesgo de incendio y/o explosión en los centros sanitarios son las siguientes:

- a) Evitar sobrecargar la instalación eléctrica. Si se observan deficiencias no se deberá tocar la instalación eléctrica, sino desconectar el aparato en cuestión e informar de la situación al responsable de mantenimiento.
- b) Los productos inflamables deben almacenarse dentro de armarios específicos, en zonas señalizadas y destinadas para ello.
- c) Mantener el orden y limpieza general en los lugares de trabajo.
- d) Evitar la acumulación de material combustible cerca de posibles focos de calor. Los residuos de productos inflamables acumulados en determinados recipientes o zonas de riesgo deben limpiarse.

- e) Debe estar garantizada la existencia y correcto estado de revisión y mantenimiento de los extintores y otros medios de extinción (bocas de incendio equipadas, columnas hidrantes exteriores, sistemas de detección y extinción automática, etc.) dentro de la cocina.
- f) Tener localizados los extintores, bocas de incendio y demás medios de protección. Éstos deberán estar libres de obstáculos en todo momento. En caso de incendio nunca utilizar los ascensores ni montacargas.
- g) Las instalaciones, equipos y aparatos eléctricos deberán cumplir las exigencias marcadas por el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- h) Si existe una instalación centralizada para gases medicinales, los tanques y zonas de almacenamiento serán adecuados al tipo de gas y se encontrarán en lugares separados del edificio del hospital. Además, deberá realizarse un mantenimiento adecuado de estas instalaciones y de los componentes de las mismas.
- i) Los elementos de instalaciones frigoríficas (compresores, bombas volumétricas, recipientes a presión, etc.) deberán disponer de medios de protección adecuados según marca la ley (válvulas de seguridad, discos de rotura, etc.). Si fuera necesario, la sala de máquinas de la instalación dispondrá de un sistema de ventilación forzada dotada de una línea de alimentación independiente del resto de la instalación.
- j) Las botellas de gases inflamables se transportarán y almacenarán de pie siguiendo las especificaciones de la etiqueta del producto.
- k) Utilizar sólo aparatos y equipos a presión seguros que dispongan de marcado CE, siguiendo los procedimientos de trabajo del fabricante.
- l) Comprobar el estado de uso de todos los elementos de seguridad de las instalaciones y equipos de trabajo antes de utilizarlos. Si se detecta alguna deficiencia o anomalía se informará a la persona responsable.
- m) Respetar los procedimientos normalizados de trabajo y de medidas de seguridad contra explosiones.

### 3. RIESGOS HIGIÉNICOS

Los riesgos higiénicos a que están expuestos los pinches de cocina de los centros sanitarios son los asociados a la presencia de contaminantes y a la exposición a productos químicos.

Los riesgos biológicos son los relacionados con la exposición a microorganismos relacionados con el contacto con pacientes, restos de comida, etc. La presencia de microorganismos patógenos en los centros sanitarios es inevitable, aunque si se pueden desarrollar medidas para controlar y limitar su presencia.