

EQUIPOS DE TRABAJO SECTOR HOSTELERÍA

EQUIPO DE TRABAJO	USO PRINCIPAL	NORMATIVA APLICABLE	BUENAS PRACTICAS	IMAGENES
FREIDORA	ECONOMIA TIEMPO ACEITE Y TRABAJO	RD 844/2010 RD 1644/2008	USO DE GUANTES Y PROCURAR NO RETIRAR RESTOS CON LAS MANOS	
HORNOS	SE UTILIZA PARA HORNEAR, CALENTAR, COCINAR O SECAR	RD 844/2010 RD 1644/2008	USA LOS UTENSILIOS ADECUADOS PARA RETIRAR LOS ALIMENTOS	
FOGONES	SE USA PARA CALENTAR	RD 919/2006 RD 1644/2008	REVISAR SIEMPRE QUE LOS FOGONES ESTÉN APAGADOS CUANDO NO SE ESTÁN UTILIZANDO	



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1

CEME
CEOE

EQUIPOS DE TRABAJO SECTOR HOSTELERÍA

PICADORA, PROCESADORA, LICUADORA, BATIDORA Y AMASADORA.	ASEGURAN LA RAPIDEZ Y EL AHORRO DE PERSONAL A LA HORA DE REALIZAR LAS PREPARACIONES	RD 1215/1997 RD 1644/2008	NO INTRODUCIR LA MANO SIN COMPROBAR ANTES QUE LA MAQUINA ESTE DESCONECTADA	
FRIGORÍFICOS.	ENFRIAR Y CONGELAR TODO TIPO DE ALIMENTOS	RD 1644/2008	NO APAGAR SI HAY ALIMENTOS DENTRO PARA EVITAR LA DESCOMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS	
PLANCHAS INDUSTRIALES	SON PREPARACIONES SENCILLAS Y FÁCILES DE REALIZAR	RD 208/2005	HACER LIMPIEZA Y PASAR REVISIÓN ADECUADA	



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

CON LA FINANCIACIÓN DE:



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

AM2024-002-1

**CEME
CEOE**