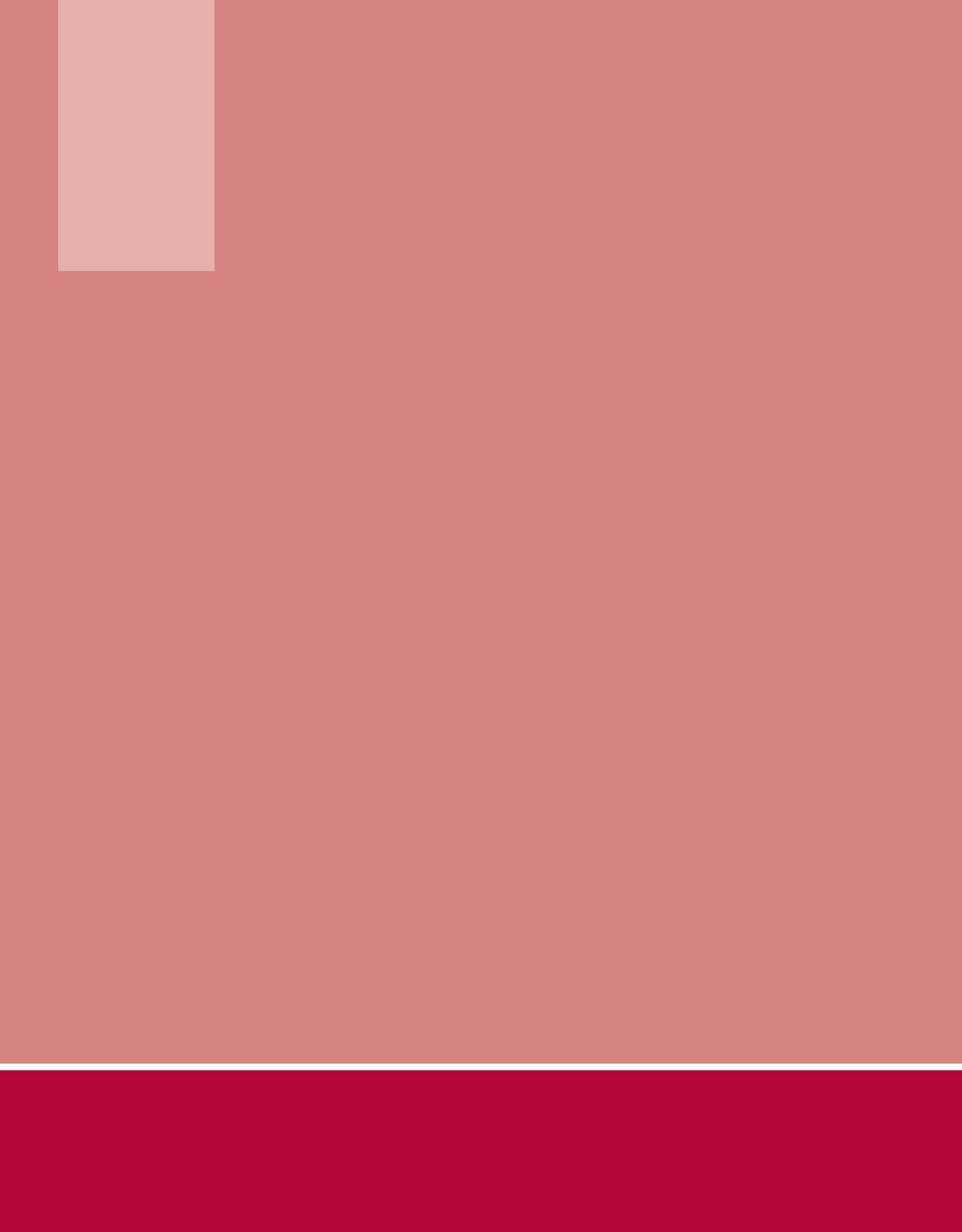


A professional kitchen scene featuring a chef in a white uniform and tall hat, focused on cooking. The chef is using a long-handled spoon to stir contents in a pan on a stove. The kitchen is equipped with stainless steel surfaces, shelves holding stacks of white plates, and various cooking utensils. The lighting is bright, highlighting the chef's concentration and the organized environment.

Título VII

Prevención y Salud Laboral



Título VII.- Prevención y Salud Laboral

Art. 44.- Principios generales

Será de aplicación la Ley 31/1.995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y Reglamento que la desarrolla.

Art. 45.-Normas especiales

En especial, deberán cumplirse en materia de Prevención y Salud Laboral las siguientes normas:

a) Se recomienda que los/as menores de 18 años no utilicen las máquinas picadoras, serradoras o cortadoras, instaladas para su uso en la cocina. En caso de utilización para favorecer el aprendizaje, ésta deberá estar supervisada por una persona capacitada para ello.

b) En las cocinas o dependencias con riesgo de incendios o explosión habrá colocados en sitios visibles extintores apropiados a las causas determinantes del posible fuego a extinguir.

c) Todos los establecimientos cuidarán de que sus accesos y salidas estén suficientemente señalizados, para facilitar la evacuación en caso de emergencia. Todo el personal de los centros de trabajo conocerá las diferentes salidas de emergencia y sus posibles bloqueos.

d) En todos los centros de trabajo habrá un botiquín, que contará como mínimo con agua oxigenada, alcohol de 96°, tintura de yodo, gasas, algodón, vendas, esparadrapo y pastillas calmantes del dolor.

e) Las mesas y los suelos de los comedores del personal se limpiarán después de cada turno de comida, de forma que al empezar el siguiente turno de comida no haya platos sucios ni restos de comida.

f) Durante los meses de verano, las Empresas tomarán las medidas oportunas para que la temperatura ambiente de los distintos departamentos no supere los 35°C.

g) Los Comités de Seguridad y Salud tendrán derecho a ser informados por el Empresario ante cualquier cambio en lo que respecta a:

- Introducción de nuevas tecnologías.

- Introducción de nuevos procesos y/o actividades en cuanto afecten a la Prevención y Salud Laboral.

Art. 46.-Reconocimientos médicos

Todas las empresas afectadas por el presente Convenio deberán enviar a todos los trabajadores/as a un reconocimiento médico anual preceptivo.

Cualquiera que sea la modalidad de reconocimiento elegido por la Empresa, se le facilitará al trabajador/a copia inteligible del mismo. En todo caso, el informe clínico pertenece a la esfera íntima del trabajador/a y, como tal, debe ser protegido/a.

