

PRL COVID-19. RESTAURACIÓN.



SKU: PM3368

Horas: 30

OBJETIVOS

- Concienciación en el uso de medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Implantar en el trabajo medidas preventivas con respecto a la exposición de riesgos biológicos.
- Proteger a los trabajadores con respecto a los riesgos biológicos.

CONTENIDO

Unidad 1: Prevención de riesgos frente a la exposición al COVID-19 en el entorno laboral del sector restauración.

1.1. Marco normativo: Real decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.

1.1.1.Ámbito de aplicación del real decreto.

1.1.2.Definiciones.

1.1.3.Clasificación de los agentes biológicos.

1.2.Obligaciones del empresario.

1.2.1. Reducción de los riesgos.

1.2.2.Medidas higiénicas.

1.2.3.Información y formación de los trabajadores.

1.3.Equipos de protección individual contra agentes biológicos.

1.4.Vacunación en el ámbito laboral.

1.4.1. Precauciones para el control de las infecciones: Precauciones estándar y precauciones basadas en el mecanismo de transmisión.

1.4.2. Procedimientos de descontaminación y desinfección.

1.4.3. Descontaminación de priones.

1.4.4. Riesgo biológico en distintos sectores de actividad.

1.5. ¿Qué son los coronavirus?

1.5.1. Procedimiento de actuación frente a la exposición al nuevo coronavirus.

1.5.2. Naturaleza de las actividades y evaluación del riesgo de exposición.

1.5.3. Equipo de protección individual.

1.5.4. Si eres una persona trabajadora especialmente sensible a los efectos del COVID-19. Qué puedes hacer.

1.6. Procedimiento de actuación en el sector hostelería.

1.6.1. Requisitos de servicio.

1.6.2. Prestación del servicio.

1.7. Plan de limpieza.

1.7.1. Métodos de limpieza y desinfección