Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish



QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La prevención de quemaduras y escaldaduras en un restaurante es esencial para garantizar la seguridad de empleados y clientes, mantener un negocio rentable y cumplir la normativa. Aplicando medidas de seguridad y capacitando a los empleados en técnicas de manipulación adecuadas, los restaurantes pueden crear un entorno de trabajo más seguro y satisfactorio.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DE ESCALDADURAS Y QUEMADURAS

Superficies y equipos calientes: Las superficies calientes como fogones, parrillas y hornos pueden provocar quemaduras si se tocan accidentalmente.

Líquidos calientes: Los líquidos calientes, como el agua hirviendo, el aceite caliente y el café, pueden provocar quemaduras graves si se derraman o salpican.

Incendios provocados por la grasa: Los incendios provocados por la grasa pueden propagarse rápidamente y causar lesiones graves y daños en el restaurante.

Quemaduras químicas: los productos químicos de limpieza y otros productos químicos utilizados en la cocina pueden causar quemaduras químicas si entran en contacto con la piel.

Manipulación inadecuada de los alimentos: Los alimentos calientes pueden causar quemaduras si no se manipulan correctamente.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR QUEMADURAS Y ESCALDADURAS EN UN RESTAURANTE

- Capacite al personal para manipular con seguridad el equipo y los líquidos calientes, incluido el uso correcto de guantes de cocina y agarraderas.
- Instale protectores contra salpicaduras en las encimeras y freidoras para

evitar que los líquidos calientes salpiquen a los trabajadores.

- Mantenga el equipo en buenas condiciones de funcionamiento y sustituya las piezas desgastadas como asas o pomos sueltos.
- Almacenar los líquidos inflamables, como el aceite de cocina, lejos de fuentes de calor y en recipientes debidamente etiquetados.
- Mantenga la cocina limpia y sin desorden, para evitar accidentes por tropiezos o golpes con superficies calientes.
- Proporcione una ventilación adecuada para evitar la acumulación de vapor caliente o humo en la cocina.
- Proporcione al personal ropa protectora, como delantales y guantes, para manipular líquidos calientes.
- Tenga a mano un botiquín de primeros auxilios y asegúrese de que todo el personal sabe cómo utilizarlo en caso de emergencia.
- No deje nunca los fogones desatendidos mientras cocina. Permanezca en la cocina mientras esté friendo, asando, hirviendo o asando alimentos. Si tiene que salir de la habitación, aunque sólo sea un momento, apague los fogones.
- Cree una zona libre de niños. Cree un espacio de al menos un metro alrededor de los fogones y otras zonas donde se preparen alimentos calientes.
- Mantenga la zona de cocina libre de materiales inflamables. Mantenga todo lo que pueda incendiarse, como envoltorios de alimentos, guantes de cocina y toallas, lejos de los fogones.
- Gire los mangos de las ollas hacia la parte posterior de la cocina. De esta forma, no podrán golpearse.
- Tenga cerca un extintor de incendios. Asegúrese de tener el tipo correcto de extintor y de saber cómo utilizarlo correctamente.
- Mantenga limpios los utensilios de cocina. Las migas en la tostadora, la grasa acumulada en los fogones y el exceso de polvo detrás de los electrodomésticos son peligros de incendio.
- Lleve mangas cortas, ajustadas o bien enrolladas mientras cocina. La ropa suelta puede incendiarse si entra en contacto con una llama de gas o un quemador eléctrico.
- El mejor momento para cocinar es cuando está despierto y alerta. Evite utilizar los aparatos de cocina si tiene sueño o ha consumido alcohol.
- Cuando fría, utilice una tapa de sartén o un protector contra salpicaduras para evitar las salpicaduras de grasa.
- Tenga cerca una tapa de sartén y agarraderas secas o manoplas de horno cada vez que cocine. Esto es por si necesita apagar un incendio provocado por la grasa.
- Cuando trasvase manualmente líquidos calientes, asegúrese de que el recipiente no esté lleno más de la mitad y utilice una tapa o un protector contra salpicaduras.
- Cuando utilice un carro rodante para trasvasar líquidos calientes, compruebe que el recipiente está bien sujeto al carro para que no vuelque ni se caiga por paradas repentinas o sacudidas.
- Extreme las precauciones al manipular alimentos o líquidos que hayan sido calentados en el microondas, ya que pueden alcanzar temperaturas superiores a la ebullición sin burbujear.
- Mantenga el suelo limpio de líquidos y residuos. Los resbalones, tropiezos y caídas son responsables de muchas quemaduras por escaldadura en restaurantes, y a menudo estas lesiones pueden provocar más tiempo de baja laboral que otras lesiones por escaldadura.

- Cuando proceda, utilice almohadillas calientes, agarraderas o guantes/manoplas adecuadas.
- Lleve siempre calzado protector con suela antideslizante, nunca zapatos abiertos, sandalias o botas.
- Siga todos los procedimientos de seguridad cuando trabaje con freidoras.
- Controle cuidadosamente los alimentos calientes en los fogones.
- Ajuste las llamas de los quemadores para que sólo cubran el fondo de la sartén.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD

En caso de incendio por grasa: Sofóquelo deslizando una tapa sobre la sartén, apague la hornilla y deje la sartén tapada hasta que se enfríe por completo. NUNCA intente apagar un incendio de grasa con agua.

En caso de incendio en el horno o microondas: Apague el fuego y mantenga la puerta cerrada hasta que las llamas estén completamente apagadas. Si no puede apagar el fuego de forma segura, salga rápidamente, cierre la puerta para contener el fuego y llame al 9-1-1.

CONCLUSIÓN

Las quemaduras y escaldaduras pueden ser de leves a graves, según el grado y la duración de la exposición al calor. En los casos graves, las quemaduras y escaldaduras pueden causar dolor, hinchazón y ampollas importantes, y pueden requerir atención médica.