

Servicios alimentarios: Prevención de quemaduras

¿Sabía que las quemaduras son el segundo tipo de accidente más frecuente en los restaurantes? Los empleados de los servicios alimentarios son susceptibles de sufrir quemaduras cuando trabajan cerca de freidoras, hornos y otros equipos de cocina, por lo que es necesario manipularlos con cuidado.

Recomendaciones generales de seguridad

- Revisar y hacer el mantenimiento de los equipos de cocina y calentamiento con regularidad; hacer las reparaciones necesarias inmediatamente
- Aislar y proteger los conductos de agua caliente
- Asumir que todo lo que está en la parrilla o el horno está caliente, incluidos los utensilios
- Utilizar un equipo de protección individual (EPI) adecuado y resistente al calor, como guantes de cocina
- Mantener el EPI resistente al calor limpio y seco
- Asegurarse de que las rejillas, los extractores y los conductos de ventilación se limpien periódicamente

Seguridad con las freidoras

- Asegurarse de que las freidoras y la zona de fritura no tengan grasa acumulada
- No sobrecargar la freidora
- No dejar el aceite o la grasa caliente sin supervisión
- Bajar los alimentos a la freidora con cuidado para reducir las salpicaduras
- Mantener al menos 16 pulgadas de distancia entre cualquier llama expuesta y las freidoras
- Dejar que el aceite se enfríe antes de cambiarlo; drenar el aceite en recipientes de metal, nunca de plástico
- Al drenar y filtrar el aceite de las freidoras, la mejor protección es usar un traje de filtración, que protege todo el cuerpo contra las salpicaduras
- Asegurarse de tener cerca un extintor homologado en caso de que se produzca un incendio de grasa

