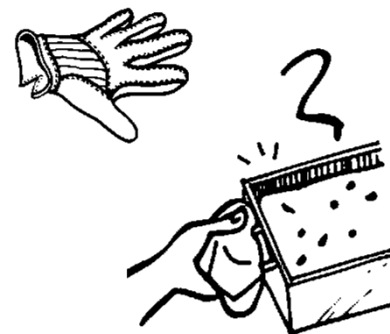


Uno de los accidentes mas frecuentes en la hostelería son las quemaduras

- Equipos de trabajo a altas temperaturas, hornos, bandejas, freidoras
- Salpicaduras de líquidos y sólidos calientes
- El fuego

HORNOS Y FOGONES

- Utilizar manoplas para evitar contactos térmicos
- Impedir que se acumule grasa frente a los hornos, para evitar incendios y llamaradas
- Los mangos de las sartenes, cazuelas etc.. No deben sobresalir del fogón mientras se utilizan
- Uso de tapaderas mientras se cocinan alimentos



CAFETERAS

- Vigilar los pilotos de encendido de gas
- Vigilar los llenados de agua del depósito, la temperatura y la presión de vapor
- Purgar, si es necesario, siguiendo las instrucciones adecuadas
- Evitar explosiones o fugas por los sistemas de conducción del agua y vapor

FREIDORAS

- Evitar que el aceite se caliente demasiado y pueda provocar un incendio
- Comprobar el buen funcionamiento de los termostatos
- Vigilar los niveles de llenado de las freidoras
- No colocar excesiva cantidad de alimentos en la freidora para que no salpique ni el aceite, ni los alimentos
- Depositar los alimentos suavemente para evitar salpicaduras



RECUERDA

- Uso obligatorio de protección individual (guantes antitérmicos para la manipulación de hornos, bandejas y otros elementos calientes)
- Trabajar con ganchos para manipular los carros calientes y mantener una distancia segura
- No realizar actividades de mantenimiento o de limpieza con el horno caliente
- Indicar mediante señalización el riesgo de quemaduras por contacto (hornos, freidoras, etc.)
- Conocer y cumplir los métodos seguros de trabajo para la manipulación de elementos calientes evitando quemaduras por contacto
- Orden y limpieza, evitando los paños encima del fogón
- No verter agua sobre aceite caliente
- Vigilar la presión de los aparatos de cocción al vapor antes de abrirlos
- Conocer los protocolos de actuación en caso de quemaduras

