COCINAR: SEGURIDAD DE FREIDORA

INTRODUCCION

Usar una freidora comercial es la manera más rápida de hacer una gran cantidad de comida para sus clientes. Son muchos los peligros que conlleva usar una, sin embargo, debe de estar consciente de estos riesgos y los pasos que puede tomar para prevenirlos.

PREPARACION

La posibilidad de que se lesione al estar trabajando con una freidora se reduce enormemente si se aplican el sentido común y las practicas de trabajo seguras. Antes de usar una freidora:

- Solo opere una si es que está autorizado y familiarizado en cómo usar una freidora de manera segura.
- Tenga extinguidores de incendio para cocinas (clase K) disponibles y sepa cómo usarlo.
- Asegúrese de que la freidora está apagada y seca antes de llenarla con aceite.

PRACTICAS DE TRABAJO SEGURAS

El aceite en las freidoras comerciales puede alcanzar una temperatura de 400 grados Fahrenheit, por lo tanto quemaduras por salpicaduras son el peligro más prominente del cual cuidarse. Otros peligros incluyen resbalones por derrames accidentales de aceite y por incendio accidentales en la cocina. Las siguientes prácticas de trabajo seguras reducirán enormemente las posibilidades de que estos peligros lleguen a ocurrir.

- La comida que intenta freír debe de estar completamente seca. El agua se vaporizara al contacto, resultando en salpicaduras peligrosas.
- Siga las indicaciones del manual de seguridad de la freidora para estar al tanto del nivel de aceite recomendado.
- No caliente de más la temperatura ya especificada por el fabricante.
- Llenar la canasta de la freidora de más se debe evitar ya que puede causar que la comida este cruda, que se cocine de manera dispareja, o que el aceite caliente se desborde.
- Nunca toque la canasta de la freidora o le agregue comida a la canasta mientras esta sumergida en el aceite.
- Cuando se agregue la comida, no la deje caer a la freidora.
- No deje la freidora desatendida.
- Nunca utilice agua para intentar apagar un incendio de grasa.
- Zapatos deslizantes, un mandil/delantal seco, y guantes de goma se debe de usar en todo momento.

COCINAR:
SEGURIDAD DE FREIDORA

- Algunos aceites pueden despedir monóxido de carbono al quemarse, así que es importante que se asegure de que la cocina este bien ventilada y también estar seguro de que las campanas estén prendidas, si es que vienen equipadas. Los primeros síntomas de envenenamiento de monóxido de carbono son dolores de cabeza, nausea, debilidad y mareos – si usted o cualquiera en la cocina padece de estos síntomas debe de alegarse de inmediato.

- Cuando termine, apague la freidora y desenchúfela para permitir que se enfrié. Permita que se enfrié completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla.

CONCLUSION

No hay ninguna razón por la cual estar nervioso al usar una freidora comercial si se siguen todas las instrucciones y se aplica el entrenamiento de seguridad que a recibido. Las medidas de seguridad anteriores le ayudaran para proteger su salud y seguridad si se siguen correctamente.