LA SEGURIDAD EN LA COCINA

INTRODUCCIÓN

Las cocinas son lugares caóticos y peligrosos. Mientras trabajan en una cocina, los empleados pueden tener que coordinar con meseros, lavaplatos, diferentes estaciones de trabajo, etc. Además del caos coordinado que puede ocurrir con los cocineros, los empleados podrían estar potencialmente expuestos a peligros inherentes que se encuentran en las cocinas. Seguir las prácticas de trabajo seguras presentadas en esta lección ayudará a garantizar la seguridad de los empleados.

PELIGROS

Al trabajar en cocinas, los empleados podrían estar expuestos a algunos de los siguientes peligros:

- Quemaduras
- Cortes
- Resbalones, tropezones o caídas.
- Lesiones por movimientos repetitivos.
- Exposición a productos químicos de limpieza.
- Descarga eléctrica (por limpiar equipos eléctricos enchufados o cuando se usan cables eléctricos en áreas húmedas)
- Incendios

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (PPE, por sus siglas en inglés)

Los empleados deben usar el equipo de protección personal adecuado, que puede incluir:

- Ropa ajustada
- Zapatos cerrados con suela antideslizante
- Guantes (se recomiendan guantes resistentes al corte cuando se usan cuchillos para cortar o cuando se limpia un equipo con cuchilla, y se recomiendan guantes resistentes a químicos apropiados cuando se usan productos químicos de limpieza)
- Delantal o bata de cocinero
- Anteojos o gafas de seguridad (cuando se usan productos químicos de limpieza)

Questions? Call 1-800-734-3574

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Antes de entrar a la cocina, los empleados deben hacer lo siguiente:

- Ate o cubra el cabello largo y quítese todas las joyas.
- Asegúrese de usar el calzado apropiado para la cocina.

Al trabajar en la cocina, los empleados deben hacer lo siguiente:

- Sea consciente de su entorno.
- Mantenga los pasillos limpios y libres de obstrucciones.
- Inspeccione el equipo por daños. Informe el equipo dañado a su supervisor. NO use equipos dañados.
    - Esto incluye la inspección de los cables eléctricos de los equipos. Informe los cables dañados o deshilachados a su supervisor. NO use equipos con cables dañados o deshilachados.
- Asegúrese de que todos los protectores del equipo provistos por el fabricante (como las cortadoras de carne) estén en su lugar y asegurados. Use los protectores provistos por el fabricante al usar equipos como las cortadoras de carne o mandolinas.
- Asegúrese de estar utilizando la herramienta adecuada para la tarea. (Ejemplo: usar pinzas largas o cestas de freír para las freidoras. Usar el cuchillo del tamaño adecuado para el trabajo).
- Asegúrese de que el equipo, como mezcladoras o rebanadoras de carne, esté estable en la superficie de trabajo antes de la operación.
- Use todo el equipo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Mantenga todos los aparatos y cables lejos del agua.
- Asegúrese de que los cuchillos estén afilados. Afile los cuchillos según sea necesario. NO use un cuchillo sin filo.
- Asegúrese de que las tablas de cortar no puedan moverse mientras corta.
- Asegúrese de que todos los cuchillos estén almacenados adecuadamente cuando no estén en uso. NO guarde cuchillos en cajones.
- Cuando use cuchillos, realice el corte lejos de su cuerpo.
- Mantenga las toallas de papel, las toallas de cocina y los agarradores para ollas calientes lejos de las estufas y puertas del horno.
- Limpie inmediatamente los líquidos derramados.
- Asegúrese de utilizar palabras de seguridad como "detrás" o "caliente" cuando se mueva por la cocina.
- Practique la ergonomía adecuada al levantar sartenes, ollas o artículos grandes como cajas.
- Use agarradores para ollas cuando sostenga las ollas y sartenes calientes o cuando mueva artículos dentro o fuera del horno.
- Abra las tapas de las ollas lejos de usted.
- Mantenga las manijas de las ollas giradas hacia la estufa.
- Asegúrese de que las estaciones de trabajo estén limpias antes, durante y después de usarlas.
- Use productos químicos de limpieza de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Si tiene alguna pregunta con respecto al equipo de protección personal adecuado para el producto químico que se utiliza, debe consultar la hoja de datos de seguridad del producto químico o consultar a su supervisor.
- Almacene los productos químicos de limpieza de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Reporte las lesiones a su supervisor inmediatamente.

Al trabajar en la cocina, los empleados NO deben hacer lo siguiente:

- NO inicie ni participe en payasadas. (Ejemplo: golpear o azotar a alguien con una toalla).
- NO corra. Correr puede aumentar las posibilidades de resbalones u otros accidentes.
- NO use agua para apagar un incendio de aceite o grasa. Dependiendo del tamaño del incendio, los empleados deben tratar de sofocar el fuego con una tapa de olla o usar un extintor de incendios de clase K para incendios que involucren aceites o grasas para cocinar.
- NO use los cuchillos como abrelatas.
- NO transporte artículos de una manera que bloqueen su visión.
- NO mezcle productos químicos. Mezclar productos químicos podría producir gases mortales.

CONCLUSIÓN

Las cocinas pueden ser lugares agitados y peligrosos para trabajar. Las cocinas son lugares de caos coordinados, que pueden aumentar las posibilidades de que ocurran accidentes. Al seguir las prácticas de trabajo seguras presentadas en esta lección, los empleados pueden ayudar a minimizar las posibilidades de que ocurra un accidente cuando trabajan en una cocina.