



QUEMADURAS

pueden ser provocadas por el contacto con llamas directas, grasa caliente, vapor o calor radiante (por ejemplo, una herramienta de metal que toca una fuente de calor). Las lesiones pueden variar desde molestias menores hasta cicatrices o alteraciones de la vida. Las quemaduras en el servicio de alimentos ocurren comúnmente cuando se opera una máquina de café espresso, freidora, parrilla, estufa u horno. Para reducir la probabilidad de quemaduras para usted u otras personas, es importante seguir las mejores prácticas de seguridad cuando trabaje con fuentes de calor en su área.

MEJORES PRACTICAS

- Usa ropa de fibras naturales y preste atención a la ubicación de sus mangas.
- Mantenga las manos fuera del camino de la varita de vapor espresso. Use una toalla húmeda para limpiar entre usos.
- Preste atención a posibles elementos de calor radiante.
- Limpie las parrillas y los hornos regularmente para evitar la acumulación de grasa.
- No se pare demasiado cerca de ni se incline sobre el aceite caliente.
- Use guantes de cocina, agarraderas o guantes.
- Deje enfriar el contenido de ollas antes de transportar largas distancias si es posible. Pide ayuda para transportar si las ollas son grandes.
- Anuncie artículos “calientes” al moverse en las esquinas o cerca de compañeros de trabajo.
- Evitar que las llamas de los quemadores se extiendan alrededor de las ollas.
- Mantenga las manijas paralelas al borde la estufa.
- ¡Deja caer las cosas! No intente agarrarlo.

QUE HACER!

- ¡Preste atención a las fuentes de calor y a la ubicación de tu cuerpo!
- Siga todas las mejores prácticas. Si no está seguro, comuníquese con su supervisor.
- Informe todas las lesiones a su supervisor inmediatamente.
- En caso de emergencia, llama al **911** y **UOPD** (541-346-2919) para asistencia inmediata.



Presta atención a tu entorno y a las fuentes de calor!



No se pare demasiado ni se incline sobre el aceite caliente!



Mantenga las manos fuera del camino de la varita de vapor espresso!

