



MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA COCINA: (RIESGOS Y CÓMO EVITARLOS)

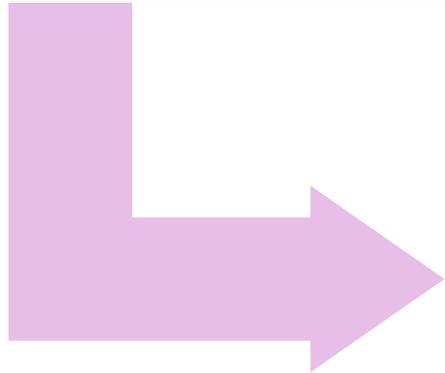


Las 2 áreas principales en las operaciones del servicio de alimentos son:

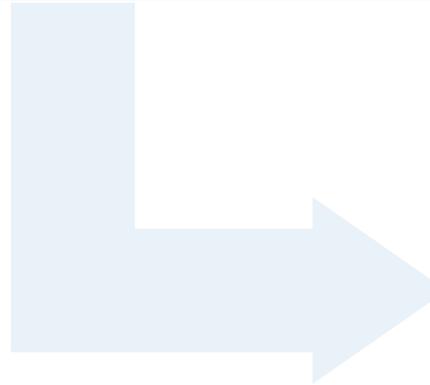
- El área de preparación de los alimentos.
- El área de servicio de los alimentos

En ambas áreas, *la seguridad y la higiene* son de gran importancia.

En el área de preparación de alimentos, en algunos casos se pueden presentar riesgos de accidentes y enfermedades para los preparadores.



Las lesiones o enfermedades que llegan a ocurrir usualmente resultan del no seguir instrucciones, el descuido, la falta de conocimientos, o una combinación de estos y otros factores.



El preparador puede controlarlas al observar continuamente las prácticas seguras de trabajo, y al alertar al responsable de estas áreas.

PROHIBIDO

El uso de teléfonos celulares durante la preparación de los alimentos dentro del comedor



Revisión de instalaciones

Antes de comenzar el funcionamiento del comedor escolar, se deberán revisar todas las instalaciones de cocina, almacenamiento, red eléctrica, tomas de agua y **gas**.



También es de gran importancia contar con servicios de extracción adecuados de manera que el humo pueda extraerse del área de trabajo.



Equipo automatizado

Los operadores de ninguna manera deberán distraerse mientras están usando el equipo. Siempre se deberán desconectar las maquinas cuando no se utilicen, e incluso durante las sesiones de limpieza.



2) Superficies del piso

Muchos otros accidentes pueden ocasionarse por descuido, por ejemplo, derramamientos de agua, grasa, aceite y otros enseres sobre el piso.

La regla es limpiar inmediatamente cualquier sustancia que se derrame y si es necesario, realizar una limpieza mas profunda con agua y detergente



3) Cuchillos y otros instrumentos afilados

Es preciso observar algunas normas de seguridad al usar cuchillos o bien al portarlos de un lado a otro, si va caminando, nunca lleve los cuchillos con la punta al frente, manéjelos siempre con la punta hacia abajo, mientras use los utensilios afilados no se distraiga



Prevención de quemaduras

1. No permitir la entrada a los niños en el área de preparación.
2. No dejar al alcance de los niños, cerillos ni encendedores.
3. Orientar hacia el interior de las estufas o fogones, los mangos de las sartenes y ollas.



4. Colocar siempre las sartenes en el quemador más alejado. No dejar sartenes o recipientes con aceite caliente en sitios accesibles.

5. Al agarrar un recipiente caliente, usar trapos secos o guantes de tela secos para proteger las manos.



- 6.** Para evitar quemaduras por vapor, alejar la cara antes de destapar las ollas que contengan alimentos calientes. Se puede ocupar la tapa como escudo.
- 7.** No acercarse a las flamas objetos que puedan arder con facilidad (papel, plástico, tela, etc.)
- 8.** No llevar fuego de un sitio para otro.
- 9.** Evitar salpicaduras de agua en los sartenes y ollas que contengan aceite, eliminando el exceso de ésta en los alimentos e impedir altas temperaturas en el aceite.
- 10.** Introducir los alimentos al aceite muy lentamente y con ayuda de pinzas o trinchas.



11. Se recomienda no utilizar vestimenta con mangas largas y holgadas, que provoque contacto involuntario con flamas o que se enganche con un recipiente caliente.



Extinguidor



Prevención de Cortes

1. Tener cuidado al manipular toda clase de objetos punzocortantes (cuchillos, destornilladores, tijeras, peladores). Éstos deben estar siempre fuera del alcance de los niños.
2. No deben utilizarse para señalar o hacer movimientos bruscos que puedan lastimar a alguien.
3. Almacenarlos con los filos y puntas, protegidos o hacia abajo.
4. No transportarlos en los bolsillos.
5. No utilizar los que tengan los mangos astillados y, cuya hoja y mango estén mal unidos.



6. No realizar directamente la limpieza sobre el filo, debe apoyarse sobre una superficie plana. Limpiarse primero de un lado y después del otro.



7. No sumergirlos en agua jabonosa, sino sujetarlos por el mango, al lavar la hoja.

8. Al abrir una lata sujetarla firmemente por los costados. Una vez abierta, hay que manejarla con precaución, ya que los bordes son tan filosos como un cuchillo.

Prevención de Resbalones y Caídas

1. Limpiar los derrames de inmediato (comida, grasa y agua)



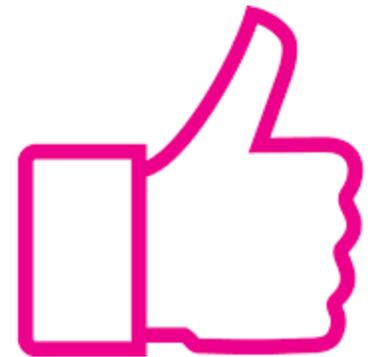
2. Es importante retirar los desperdicios de alimentos y no acumularlos para evitar derrames.

3. Para la limpieza y mantenimiento de los pisos, deben utilizarse los productos adecuados. a fin de evitar que el piso se haga resbaladizo.

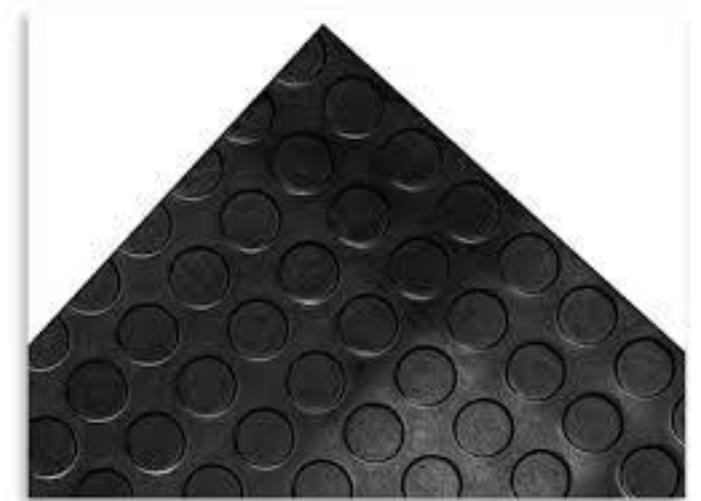
NO



SÍ



4. Mantener ordenado el refrigerador para evitar derrames o escurrimientos de alimentos.
5. En el suelo, frente al fregadero, junto a la estufa o fogón, se recomienda utilizar un tapete antiderrapante.



6. Evitar correr en el área.



7. Mantener en buen estado escaleras, sillas y bancos. Apoyarlos correctamente en el piso o la pared al utilizarlos.

El personal debe conocer los procedimientos a seguir en caso de accidentes o de emergencia

SITUACION EMERGENTE

1. Cortadura con equipo de cocina/ utensilios / productos enlatados durante preparación de alimentos.



RESPUESTAS ESPERADAS

1. Retirarse del área de preparación de alimentos, cubrirse el área afectada, higienizar el área contaminada, reportar la situación a la persona responsable, desechar la materia prima / alimentos contaminados, lavar y desinfectar los utensilios.

SITUACION EMERGENTE
2. Quemadura con equipo de cocina.



RESPUESTAS ESPERADAS
2. Retirarse del área de preparación de alimentos y reportar el incidente.



Primeros auxilios

Una de las precauciones es incluir en la fuerza laboral a uno o más miembros del personal que estén capacitados en primeros auxilios. Además siempre se debe contar con un botiquín de primeros auxilios. De esta manera, se pueden atender heridas internas.

Contenido Del Botiquín De Primeros Auxilios

- Vendas estériles de tamaño mediano
- Crema antiséptica
- Solución para ojos
- Aspirinas
- Hisopos
- Pomada para quemaduras
- Paquetes de algodón estéril



ESCUELAS LIBRES DE ACCIDENTES



**COORDINACIÓN LOCAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE
TLAXCALA
Tel: 46 2 36 00 Ext: 1202**