



¡Hola amigos de la cocina!

Adventis Risk Management Sudamericana ofrece recomendaciones y soluciones para minimizar los riesgos de las actividades de la Iglesia Adventistas del Séptimo Día. Verifica con tu equipo algunos consejos de prevención de accidentes para tener tu cocina más segura:

Resbalones, tropiezos, caídas y desgarros

- ✓ No dejes cajas y otros ítems en el piso, en lugares donde alguien pueda tropezar.
- ✓ No permitas cables eléctricos que atraviesen el piso.
- ✓ Mantén el ambiente organizado y los corredores libres.
- ✓ Guarda los objetos más pesados a la altura de la cintura para evitar movimientos como estirar o bajar que pueden ocasionar desgarros.
- ✓ Pide ayuda para sostener objetos pesados o difíciles de mover.

Cortes

- ✓ No cortes la comida sosteniéndola con tus manos. Utiliza una tabla de cocina lavable.
- ✓ No uses cuchillos para abrir latas o para otros propósitos indebidos.
- ✓ Si se cae un cuchillo, apártate y déjalo caer. No trates de recuperarlo mientras cae.
- ✓ Nunca recojas un vidrio roto con la mano. Barre los pedazos con una escoba y luego recógelos con una pala.
- ✓ Pon el vidrio roto en la basura de tal manera que quede protegido, para que otros no se lastimen al tocarlo. Utiliza, por ejemplo, una caja de leche.

Quemaduras

- ✓ No deje mangos de ollas que sobresalgan hacia afuera de la cocina, por donde las personas pueden engancharlos en su ropa. Colócalos hacia un lado, pero no hacia las hornallas encendidas.
- ✓ Mueve las tapas de las ollas de tal modo que el vapor caliente no suba hacia ti. Cuidado con las ollas que contienen aceite o agua caliente, pues pueden ocasionar graves accidentes.

Fuego

- ✓ Nunca deje sin supervisión los alimentos que están preparándose en el fuego.
- ✓ Ten un extintor de incendio manual de fácil acceso en la cocina.
- ✓ Si el contenido de una olla se incendia, apaga la hornalla y tapa la olla con cuidado para que el calor y las llamas no se dirijan hacia tu cuerpo. También puedes usar una toalla mojada. No tires agua sobre la olla en llamas ni trates de moverla mientras esté caliente.

Seguridad de los alimentos

- ✓ Siempre lávate bien las manos antes de preparar alimentos, después de usar el baño, estornudar, etc.
- ✓ No guardes productos químicos y alimentos en un mismo lugar.

Electricidad

- ✓ Cuidado con los alargues o tomas de corriente con sobrecarga; esto puede ocasionar un cortocircuito.
- ✓ Asegúrate de que las tomas de corriente de la cocina tengan protección de interruptor de circuito.
- ✓ Retira los equipos con cables dañados.

Deseamos que entiendas los riesgos que pueden ser numerosos en la cocina y establezcas controles para evitar lesiones u otras pérdidas.

Por John Dougan, especialista sénior en control de riesgos de Adventist Risk Management.

www.armsudamericana.com