



MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Conocer las medidas preventivas de seguridad a aplicar en el área de preparación de alimentos, para evitar o reducir riesgos laborales.



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 mas 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.



PREVENCIÓN DE QUEMADURAS

7. No acercar 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 esta en los alimentos e impedir altas temperaturas en el aceite.

10.Introducir los alimentos al aceite muy lentamente y con ayuda de pinzas o trinches.

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.



PREVENCIÓN DE CORTES

1. Tener cuidado al manipular toda clase de objetos punzocortantes. Estos 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 transpórtalos 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.
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 usar un tapete anti-derrapante.
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 área de preparación de alimentos puede presentar riesgos de accidentes que llegan a ocurrir al no realizar adecuadas practicas.

El descuido y la falta de conocimientos son factores predisponentes a los accidentes.

De ahí la importancia de observar continuamente las practicas seguras de trabajo en las escuelas.



Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia
del Estado de Jalisco

Av. Alcalde No. 1220

Col. Miraflores C.P 44270

Guadalajara, Jal. Méx.

Tel: (0133) 30303800 ext. 138, 139,
632 y 645.





Jalisco

GOBIERNO DEL ESTADO