Using Deep Fryers Safely Infographic – Spanish

Riesgos cuando se trabaja con freidoras con aceite caliente

Atención: Restaurantes, tiendas de abarrotes, carritos de comida y tiendas de comida en el estado de Washington

PELIGRO – QUEMADURAS CON ACEITE CALIENTE

El Departamento de Labor e Industrias (L&I, por su sigla en inglés) ha recibido una cantidad de reclamos de compensación por quemaduras en los trabajadores que se resbalan, tropiezan y se caen cuando limpian o trabajan con o cerca de freidoras con aceite caliente, así también como quemaduras en la cara y los ojos debido a salpicaduras con aceite caliente.

Los pisos donde se usan freidoras se vuelven resbalosos cuando se limpia, se cocina o se agrega algo a las freidoras con aceite caliente. Los resbalones, tropezones o caídas pueden causar que el trabajador se queme con un salpicadura accidental o contacto directo con aceite caliente. Las quemaduras serias pueden resultar en una hospitalización, incapacidad o en casos severos, hasta la muerte.

Las causas más comunes de este tipo de lesiones son:

- Mal mantenimiento, tal como no mantener los pisos limpios y secos para prevenir resbalones y caídas a superficies calientes.
- Cuando se echan alimentos congelados al aceite caliente causando pequeñas explosiones y salpicaduras.

Considere usar alfombras antideslizantes. Asegúrese que las alfombras y los pisos se limpien todas las noches.

¿Cómo puedo prevenir resbalones, tropiezos, caídas y salpicaduras de aceite caliente en mi lugar de trabajo?

- Considere usar superficies antideslizantes tales como alfombras antideslizantes o materiales antideslizantes en los pisos cerca de las superficies calientes y aparatos para cocinar.
- Considere que los trabajadores usen gafas protectoras cuando agreguen alimentos congelados o rebozados a la freidora con aceite caliente.

Fuente: https://lni.wa.gov