

## OJO CON LAS QUEMADURAS PERSONAL de COCINA de COMEDORES ESCOLARES



### CONTACTOS DIRECTOS CON ACEITE Y LÍQUIDOS HIRVIENDO

- Orienta hacia el interior de los fogones los mangos de las sartenes y cacerolas.
- Evita llenar los recipientes hasta arriba.
- No dejes caer los alimentos en freidoras y sartenes, deposítalos en la cestilla o paleta y bájalos suavemente.
- Evita que el aceite se caliente demasiado.
- No pongas a freír alimentos húmedos en una sartén.

### CONTACTOS CON UTENSILIOS O ELECTRODOMÉSTICOS CALIENTES

- Habilita zonas específicas para dejar los utensilios calientes.
- Utiliza utensilios para servir con mangos que lleven aislante térmico.
- Siempre que sea necesario, utiliza manoplas o guantes antitérmicos.



### CONTACTOS EN HORNOS, FOGONES y LAVAVAJILLAS

- Utiliza manoplas o guantes antitérmicos para mover o coger recipientes del horno, y levantar tapas de ollas, cacerolas y freidoras.
- Ten mucha precaución al retirar la vajilla caliente del lavavajillas, en caso necesario utiliza los guantes también.

### CONTACTOS CON LA LLAMA DE LOS FOGONES O DE LOS SOPLETES

- Regula la llama según el uso que le vayas a dar.
- No enciendas los fogones con materiales inadecuados (papel, cartón,...).
- Cuando trabajes con soplete no manipules el alimento mientras la llama esté encendida. Ten precaución con la parte metálica caliente.

### CONTACTOS CON VAPOR

- No te expongas al vapor de los recipientes, lavavajillas, máquinas de café, etc.
- Al levantar la tapa de un recipiente con líquido hirviendo utilízala como escudo para protegerte.

### OTRAS MEDIDAS

- No apagues el aceite hirviendo con agua, sofócalo con una tapa, paños húmedos o con un extintor en caso que se descontrole el fuego.
- Controla los termostatos del horno, freidora, etc.
- Usa mandil para las salpicaduras en caso necesario y que sepas que se vayan a producir.

