Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Meeting Kit - Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las quemaduras y escaldaduras son una preocupación común en el sector de la hostelería. Desde las parrillas que chisporrotean y el café humeante hasta los platos calientes y el agua hirviendo, existen muchos peligros potenciales para el personal y los clientes. Estas lesiones pueden ser graves y causar dolor, cicatrices e incluso bajas laborales. Por suerte, si se toman precauciones, las empresas hosteleras pueden reducir considerablemente el riesgo de quemaduras y escaldaduras.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los posibles riesgos y lesiones relacionados con quemaduras y escaldaduras son una de las principales preocupaciones en el sector de la hostelería. Desde las parrillas que chisporrotean y el café humeante hasta los platos calientes y el agua hirviendo, existen muchos peligros potenciales para el personal y los clientes. Estas lesiones pueden ser graves y causar dolor, cicatrices e incluso bajas laborales. He aquí algunos peligros específicos que pueden provocar quemaduras y escaldaduras en los establecimientos de hostelería:

- Líquidos calientes: Los derrames de las cafeteras, teteras, soperas e incluso del servicio de bebidas pueden provocar quemaduras.
- Superficies calientes: Las estufas, los hornos, las parrillas, las panificadoras, las planchas para gofres e incluso los rizadores de pelo pueden provocar quemaduras si no se toman las precauciones adecuadas.
- Vapor: Abrir hornos, levantar tapas de ollas o estar cerca

de rejillas de ventilación que liberan vapor caliente puede provocar quemaduras.

- Llamas abiertas: Las chimeneas, las parrillas e incluso los platos flambeados pueden provocar quemaduras si no se manipulan adecuadamente.
- Aceite de cocina caliente: Las freidoras y las salpicaduras de aceite en las cocinas son peligros graves que pueden causar quemaduras importantes.
- Uso incorrecto de productos químicos: Ciertos productos de limpieza pueden causar quemaduras químicas si no se manipulan según las instrucciones.

COMO PROTEGERSE

Existen medidas que las empresas hosteleras pueden adoptar para mitigar estos riesgos y evitar quemaduras y escaldaduras:

- Capacitación: Los empleadores deben proporcionar una capacitación completa a los trabajadores sobre:
 - Identificación de peligros potenciales (líquidos calientes, superficies, vapor, llamas, aceite).
 - Prácticas seguras de manipulación de alimentos (uso de agarraderas, girar los mangos hacia dentro, evitar el hacinamiento en los fogones).
 - Uso y cuidado adecuados de los equipos (hornos, parrillas, freidoras, planchas).
 - Procedimientos de limpieza de derrames (evitar el contacto directo, utilizar las herramientas adecuadas).
 - Técnicas seguras de levantamiento (para evitar derrames de ollas pesadas).
- Equipo de protección personal (EPP):
 - Guantes y manoplas resistentes al calor: Obligatorios para manipular alimentos calientes, utilizar el horno y limpiar superficies calientes.
 - Calzado antideslizante: Reducen el riesgo de resbalones y caídas cerca de derrames o suelos mojados.
 - Delantales: Proporcionan cierta protección contra

salpicaduras y derrames.

• Diseño y mantenimiento del lugar de trabajo:

- Ventilación adecuada: Reduzca la exposición al calor y al vapor en las cocinas.
- Revisiones periódicas del equipo: Asegúrese de que todos los equipos funcionan correctamente y no tienen piezas defectuosas que puedan causar quemaduras.
- Kits designados para la limpieza de derrames: De fácil acceso para responder rápidamente a los derrames.
- Zonas calientes claramente señalizadas: Las zonas con superficies calientes, hornos o llamas abiertas deben estar claramente identificadas.

Qué hacer si se produce una quemadura:

- Quemaduras leves:

- Enfríe la quemadura inmediatamente: Deje correr agua fresca (no fría) sobre la quemadura durante 10-15 minutos.
- Quítese la ropa o las joyas que aprieten la zona quemada.
- Cubra la quemadura con un vendaje estéril o un paño limpio.
- No aplique pomadas, manteca ni vaselina.
- Eleve la zona quemada si es posible.
- Vigile si hay signos de infección (enrojecimiento, pus, fiebre).
- Busque atención médica si la quemadura mide más de 5 cm, tiene ampollas o se produce en la cara, las manos, los pies o los genitales.

• Quemaduras graves:

- Llame inmediatamente a los servicios de emergencia (por ejemplo, marque 911 en EE.UU. y Canadá).
- No intente quitarse la ropa pegada a la quemadura.
- Cubra la quemadura sin apretar con un paño limpio.
- Mantenga a la persona abrigada y cómoda.
- Evite darle de comer o beber.

CONCLUSIÓN

En el vertiginoso entorno de la hostelería, dar prioridad a la prevención de quemaduras protege a sus trabajadores y garantiza un funcionamiento sin problemas. Aplicando estas medidas, puede crear un lugar de trabajo más seguro y saludable para todos.