

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.