Using Deep Fryers Safely Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las freidoras presentan una serie de riesgos en el entorno de la restauración, como incendios, quemaduras por aceite caliente, contacto con superficies calientes, vapores de productos químicos de limpieza en ebullición, lesiones oculares por salpicaduras y resbalones por derrames de aceite. Independientemente del tipo de freidora que se utilice (manual, automatizada o semiautomatizada), el empleador debe asegurarse de que esté bien mantenida, de que el personal esté capacitado y disponga del equipo de protección adecuado y de que se haya llevado a cabo una evaluación de riesgos adecuada y suficiente.

CUÁL ES EL PELIGRO

LO QUE ESTÁ EN RIESGO AL UTILIZAR FREIDORAS

Seguridad personal: Las freidoras utilizan aceite caliente a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras graves, incendios u otras lesiones. Es esencial seguir las instrucciones y directrices de seguridad del fabricante para evitar accidentes.

Seguridad de la propiedad: Las freidoras pueden provocar incendios que pueden propagarse rápidamente y causar importantes daños materiales. Mantener la freidora alejada de materiales combustibles y vigilarla mientras se utiliza puede ayudar a prevenir este tipo de incidentes.

Salud: El consumo habitual de alimentos fritos se ha relacionado con varios problemas de salud, como la obesidad, las enfermedades cardíacas y la diabetes de tipo 2.

Responsabilidad legal: Si una persona resulta herida o se producen daños materiales debido a un accidente con una freidora, el

usuario podría ser considerado legalmente responsable de los daños. Una freidora segura puede evitar este tipo de incidentes y proteger al usuario de problemas legales.

RIESGOS DE LA FREIDORA

Quemaduras: El aceite caliente de la freidora puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel. Esto puede ocurrir si se toca accidentalmente el aceite caliente o si el aceite salpica fuera de la freidora.

Incendios: Las freidoras pueden incendiarse si el aceite se sobrecalienta, si el agua o el hielo entran en contacto con el aceite caliente o si se dejan partículas de comida en el aceite durante demasiado tiempo. Esto puede provocar un incendio grave que puede propagarse rápidamente.

Humo y gases: El aceite de la freidora puede producir humo y gases, que pueden ser peligrosos para la salud si se inhalan durante períodos prolongados. El humo y los gases provocan irritación ocular y problemas respiratorios.

Peligros eléctricos: Si la freidora no está correctamente conectada a tierra o si el cable eléctrico está dañado, supone un peligro eléctrico. Esto puede causar electrocución si se entra en contacto con la freidora o sus componentes eléctricos.

Derrames de aceite: Si la freidora está demasiado llena o si intenta freír demasiados alimentos a la vez, puede provocar que el aceite se derrame fuera de la freidora. Esto puede crear un riesgo de resbalón y también un riesgo de incendio si el aceite entra en contacto con una fuente de calor.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES PAUTAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ACCIDENTES CON LAS FREIDORAS

1. **Lea el manual de instrucciones:** Antes de utilizar una freidora, lea atentamente el manual de instrucciones. Esto le ayudará a entender cómo funciona la freidora y las

características de seguridad que tiene.

2. **Elija el lugar adecuado:** Coloque la freidora sobre una superficie nivelada y estable que esté alejada de cualquier objeto inflamable como cortinas, papel de cocina o cualquier cosa que pueda incendiarse. Asegúrese de que la freidora no está cerca de ninguna fuente de agua.
3. **Utilice el aceite adecuado:** Utilice sólo aceites recomendados por el fabricante. Evite utilizar aceite de oliva o mantequilla, ya que tienen un punto de humo bajo y pueden incendiarse con facilidad. Además, nunca mezcles distintos tipos de aceites.
4. **Controle la temperatura:** Utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite. Un sobrecalentamiento del aceite puede hacer que se encienda y se incendie. Nunca deje la freidora desatendida mientras esté encendida.
5. **Tenga cuidado con los alimentos:** Nunca deje caer alimentos en la freidora desde una distancia elevada, ya que esto puede hacer que el aceite salpique y le produzca quemaduras. Baje los alimentos con cuidado hasta el aceite utilizando unas pinzas o una espumadera. Además, nunca llene demasiado la freidora con alimentos, ya que esto puede hacer que el aceite rebose.
6. **Utilice equipo de protección:** Utilice guantes resistentes al calor y ropa de manga larga cuando manipule la freidora para protegerse de las quemaduras.
7. **Tenga un extintor cerca:** En caso de incendio, tenga cerca un extintor y sepa cómo utilizarlo. Nunca utilice agua para apagar un incendio provocado por grasa, ya que esto puede hacer que el fuego se propague.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD PARA FREIDORES

- **Utilice equipos de protección individual (EPP).**

Deben utilizarse manoplas de horno y agarradores de ollas al levantar las cestas calientes, y guantes de vapor al filtrar o cambiar el aceite.

- **No sobrepase la línea de llenado de aceite.**

Una cuba de freidora puede desbordarse rápidamente cuando se añaden alimentos.

- **Deje enfriar el aceite.**

Cuando introduzca la mano por encima de la freidora, por ejemplo, para retirar y limpiar los filtros de ventilación, deje que el aceite se enfríe para reducir el riesgo de quemaduras. Asimismo, deje enfriar el aceite antes de filtrarlo manualmente. Los sistemas de filtración incorporados pueden utilizarse cuando el aceite aún está caliente.

- **No derrame agua/hielo en la freidora.**

El agua o el hielo derramados sobre el aceite caliente salpicará.

- **Mantenga el suelo limpio y seco.**

Un suelo aceitoso o mojado puede hacer que los trabajadores resbalen y caigan sobre superficies calientes. Utilice también calzado con puntera cerrada y antideslizante.

- **No deje caer cestas de freír ni alimentos en la freidora.**

Deben introducirse lentamente en el aceite caliente. Si se dejan caer, el aceite salpicará y se producirán quemaduras.

CONCLUSIÓN

Las freidoras pueden ser una forma cómoda y eficaz de cocinar alimentos rápidamente y proporcionarles una textura deliciosa y crujiente. Sin embargo, es importante utilizarlas con seguridad y moderación, ya que el consumo excesivo de alimentos fritos puede ser poco saludable.