

Abril 2008

Un joven se quemó limpiando una freidora

Narración de la lesión por quemadura (Reporte de Sharp # 86-6-2008)

¿Qué sucedió?

Un cocinero de veinte años de edad limpiaba una freidora en un restaurante de servicio rápido cuando la freidora se volteó y le cayó aceite caliente encima. Él entonces se resbaló por el aceite en el piso y se cayó.

- Él sufrió quemaduras de segundo y tercer grado en su pierna, brazo y espalda.
- Él estuvo en el hospital durante dos semanas y no pudo trabajar por casi dos meses.



¿Cómo puede prevenir que esto vuelva a suceder?

Empleados:

- **Reciba capacitación** sobre el uso apropiado y mantenimiento de las freidoras en su lugar de trabajo.
- **Observe todos los procedimientos de seguridad** y use todo el equipo de protección cuando use las freidoras.
- **No mueva o cuele las canastas con aceite caliente**; espere hasta que el aceite se haya enfriado.
- **Use zapatos con suelas antideslizantes.**

Empleadores:

- **Considere reemplazar los modelos de freidoras más viejos** con modelos nuevos que tengan aberturas de ventilación más cercanas a la freidora, filtros de grasa incorporados, sistemas mejorados para eliminar la grasa, freidora con mecanismo automático para bajar los alimentos en el aceite caliente y cubiertas.
- **Designe a una persona** en cada turno para ser el responsable de limpiar inmediatamente los derrames de comida/aceite, especialmente durante tiempos ocupados.
- **Designe a un empleado capacitado** en cada turno para limpiar la(s) freidora(s) cuando sea apropiado.
- **Capacite a sus empleados*** en el uso apropiado y mantenimiento del equipo. Vea los folletos adjuntos.
- **Capacite a sus empleados** en primeros auxilios para quemaduras de modo que el tratamiento de primeros auxilios sea inmediato, apropiado y accesible en el sitio de trabajo.



* La asociación de restaurantes de Washington recomienda que los menores de 18 años no limpien las freidoras.

Sharp – Investigación para un trabajo seguro 1-888-667-4277.