

# Preparación de alimentos

FICHA

05

¿Existen peligros al preparar los alimentos? A pesar de que se pueda pensar que el conocimiento que tiene acerca de su trabajo le da cierta sensación de seguridad para llevar a cabo sus tareas, existe la probabilidad de que ocurra un accidente si no se siguen los procedimientos adecuados.

## PELIGROS HABITUALES

1

### Actos

- ▶ Utilizar cuchillos en dirección del cuerpo y otras extremidades.
- ▶ Realizar operaciones sin usar los EPP, en especial la manipulación de objetos calientes (ollas, sartenes, etc.)
- ▶ Correr por pasillos húmedos y en presencia de objetos calientes.
- ▶ Manipular instalaciones de gas y eléctricas.
- ▶ No mantener el orden y limpieza.
- ▶ Permitir el acceso de personal no autorizado a los lugares de trabajo.
- ▶ Utilizar herramientas de corte en mal estado (falta de filo, mango en mal estado).

2

### Fuente o Situación

- ▶ Superficies de trabajo irregular (desniveles, piso mojado, etc).
- ▶ Cuchillos en mal estado (mangos rotos o con aristas, sin filo).
- ▶ Cocinas y/u hornos con fugas de gas.
- ▶ Ollas y utensilios sin mangos.
- ▶ Falta de ventilación en los lugares de trabajo (generando humedad y calor).
- ▶ Falta de orden y limpieza (incluye delimitación de pisos).
- ▶ Falta de programas y elementos para la eliminación de vectores.

## RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

1



Utilice cuchillos y otros similares sobre superficies de trabajo, como por ejemplo mesas o tablas para cortar, jamás sobre sus manos.

2



Siempre utilice sus implementos de seguridad, en especial guantes secos para tomar objetos calientes.



Nº1 en prevención

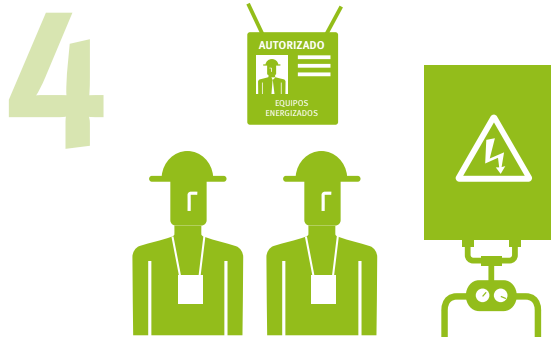
# Preparación de alimentos

FICHA

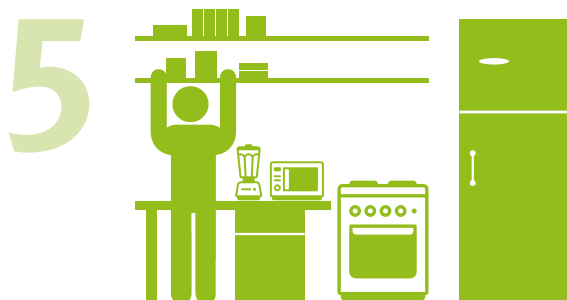
# 05



Sólo camine por los lugares de trabajo, más precaución cuando existe superficie húmeda.



Frente a fallos eléctricos o fugas de gas, solicite que el personal autorizado y capacitado realice las intervenciones, son tareas de alto riesgo que pueden generar graves accidentes.



Mantenga siempre ordenado y limpio los lugares de trabajo, destine unos 5 minutos antes del término de la jornada para dejar todo en condiciones para el próximo día.



La cocina y los lugares de almacenamiento de alimentos, son sólo para personal autorizado. Evite el ingreso de otros trabajadores, ya que desconocen los peligros del lugar de trabajo.



Informe del estado de las ollas y utensilios, e insista en su reparación y/o eliminación en caso de que sea inminente un accidente. Y en caso de realizar cortes de fiambrería, utilice siempre el equipo con el accesorio de empuje.

## ACTIVIDADES DE GESTIÓN

- ▶ Capacitación Interna: Peligros y recomendaciones para labores de preparación de alimentos.
- ▶ Revisión de cuchillos, lugares de trabajo y equipos en los lugares de trabajo: Búsqueda de peligros no identificados y/o controlados.