

KITCHEN SAFETY

(SEGURIDAD EN LA COCINA)

In restaurant or bakery operations, injuries to workers most frequently occur in the kitchen area. The presence of cooking equipment, knives, and powered food preparation equipment, all combined with periods of intense activity, constrained in relatively constricted areas tend to create the perfect setting for employees to sustain injuries.

The primary hazards to guard against kitchen injuries are: knives, hot objects or liquids, slippery floors, tripping hazards, dangerous powered equipment and congestion.

Some basic guidelines for prevention of injuries in a restaurant kitchen follow:

Preventing Knife Injuries

- Install safe knife storage racks and require that knives be put away between use.
- Train staff on safe knife handling procedures, stressing importance of maintaining sharp knives at all times.
- Set up and maintain a knife sharpening procedure.

Preventing Burn Injuries

- Locate deep frying equipment away from high traffic areas.
- Keep pot and pan handles turned inward, to pan handles turned inward, to prevent accidental spills.
- Store combustible materials such as aprons, towels, and cleaning clothes away from open flames.
- Do not allow storage of materials on the floor adjacent to cooking equipment where it can create a tripping hazard.
- Prohibit wearing loose fitting clothing near open flames.
- Maintain all fire extinguishing equipment according to manufacturer's recommendations. Train all kitchen staff on how to operate the fire extinguishing equipment.
- Provide personal protective equipment such as: rubber gloves, rubber aprons, face shield, and rubber boots to personnel lifting or moving large containers of hot liquids.

Preventing Slip and Fall Injuries

- Require that kitchen employees wear footwear that fully enclose the foot and have slip resistant soles.
- Promptly clean up floor spills or water to prevent slip and fall injuries.
- Keep aisles and heavy traffic areas clear at all times.
- Promptly store delivered goods in designated areas to maintain safe walking and working areas.

Preventing Injuries from Operating Equipment

- Provide training for safe operation of meat slicers, large mixers, and other equipment and restrict operation of such equipment to trained employees.
- Provide electrical shock hazard safety training to all kitchen employees.
- Require that employees with long hair wear a hair net or other acceptable hair covering when working near moving machinery. Prohibit wearing loose clothing in those same areas.
- Locate placement of potentially hazardous equipment to allow a safe clearance between the operator and heavy traffic.

Good housekeeping practices also play an important role in helping assure the safety and health of employees in every work environment. Serious accident and injuries are less likely when trash and scrap are not allowed to accumulate. Housekeeping should be a part of the operational planning, and clean up measures should be required as a regular work practice. It is vital that all employees, supervisors and managers participate in good housekeeping.

SEGURIDAD EN LA COCINA

(KITCHEN SAFETY)

La mayoría de los accidentes y lesiones que se producen en los restaurantes o panaderías ocurren en el área de la cocina. La presencia de equipos, cuchillos y artefactos eléctricos para la preparación de comidas, combinada con períodos de actividad intensa en áreas reducidas constituye el escenario ideal para que los empleados sufran accidentes y lesiones.

Los principales riesgos de accidentes y lesiones en la cocina son: cuchillos, objetos o líquidos calientes, pisos resbaladizos, riesgos de tropiezos, equipos eléctricos peligrosos y congestionamientos.

A continuación se brindan algunas normas básicas para prevenir accidentes y lesiones en la cocina:

Prevención de Accidentes con Cuchillos

- Coloque estantes para guardar los cuchillos de forma segura y exija a los empleados que los guarden al finalizar cada tarea.
- Capacite al personal respecto de los procedimientos seguros para manejar los cuchillos y acentúe la importancia de mantener los cuchillos siempre afilados.
- Implemente procedimientos para el afilado de los cuchillos.

Prevención de Quemaduras

- Coloque las freidoras alejadas de las áreas de mayor tráfico.
- Coloque las asas y mangos de las cacerolas y sartenes siempre hacia dentro para prevenir derrames accidentales.
- Guarde los materiales inflamables como delantales, toallas y trapos alejados de las llamas.
- No permita que se guarden materiales en el piso cerca de los equipos de cocina, en lugares donde podrían ocasionar tropiezos.
- Prohíba el uso de vestimentas holgadas cerca de las llamas.
- Realice el mantenimiento de todos los equipos de extinción de incendios de conformidad con las indicaciones del fabricante, Capacite al personal de cocina respecto de cómo utilizar los equipos de extinción de incendios.
- Provea el equipo de protección adecuado, como: guantes de goma, delantales de goma, máscara para el rostro y botas de goma al personal que deba cargar o trasladar grandes contenedores de líquidos calientes.

Prevención de Resbalones y Caídas

- Exija a los empleados de cocina que utilicen calzados que cubran todo el pie y que cuenten con suelas anti-deslizantes.
- Limpie de inmediato los derrames o el agua del piso para prevenir caídas y lesiones.
- Mantenga los pasillos y los sectores de tráfico elevado despejados en todo momento.
- Guarde de inmediato la mercadería entregada en los lugares apropiados para preservar la seguridad de las áreas de paso y de trabajo.

Prevención de Accidentes con Los Equipos

- Capacite adecuadamente a los empleados respecto de la forma segura de utilizar las máquinas de cortar carne, las batidoras grandes y otros equipos, y sólo permita que los use el personal capacitado.
- Capacite a los empleados de cocina respecto de las normas de seguridad en el uso de la electricidad. Exija a los empleados que tienen cabello largo que utilicen una red para el cabello o que lo cubran de manera adecuada cuando trabajan cerca de máquinas en movimiento. Prohíba el uso de vestimentas holgadas en esas mismas áreas.
- Coloque los equipos potencialmente peligrosos de forma tal que se mantenga una distancia segura entre el operador y el tránsito pesado.
- Implemente procedimientos para el afilado de los cuchillos.

Las prácticas de orden y limpieza adecuadas cumplen una función importante, pues contribuyen a proteger la salud y seguridad de los empleados en todos los entornos de trabajo. El evitar la acumulación de basura disminuye los riesgos de accidentes y lesiones. Las tareas de orden y limpieza deben formar parte de la planificación operativa y constituir una práctica de trabajo habitual. Esta es vital deben que todos empleados y supervisores participar en las prácticas de orden y limpieza.