

PREFERRED OPERATOR GROUP (POG)

SAFETY TIPS AND TOPICS

Burn Prevention

Burn Hazards: Hot oil, grease, and steam from hot surfaces, hot food and beverages, and equipment such as stoves, grills, steamers, and fryers. Deep fat fryers are the number one cause of burns.

SCALD BURNS ARE PREVENTABLE:

- Wear protective gloves or mitts when handling pots or cooking with hot liquids and grease
- Wear non-skid shoes to prevent slipping on wet and greasy floors
- Maintain equipment to ensure that lids are tight fitting; handles are securely attached on vessels that contain hot liquids
- Check hot foods on stoves or in the microwave carefully; Uncover a container of steaming materials by lifting the lid open away from your face
- Avoid reaching over or across hot surfaces and burners; use barriers, guards or enclosures to prevent contact with hot surfaces
- Keep floors clean of liquids and other debris; Slips, trips and falls are responsible for almost a third of all restaurant scald burns
- Use non-slip matting, no-skid waxes and coat floors with grit, especially in areas where cooking oils and other liquids may spill

BURNS ARE CLASSIFIED ACCORDING TO HOW SERIOUSLY TISSUE HAS BEEN DAMAGED:

- A first-degree burn causes redness and swelling in the outermost layers of the skin
- A second-degree burn involves redness, swelling, and blistering; The damage may extend to deeper layers of the skin
- A third-degree burn destroys the entire depth of the skin; It can also damage fat, muscle, organs, or bone beneath the skin; Significant scarring is common, and death can occur in the most severe cases

All employees should be trained in basic first aid for burns. First aid materials should be easily accessible.

RECOMMENDATIONS FOR DEEP FAT FRYERS

- Follow manufacturer instructions and procedures for fryer equipment
- Provide and use splash guards on fryers
- Never leave hot oil or grease unattended
- Keep a clear area around and above deep fryers to keep things from falling into a deep fryer
- Do not work in proximity to hot fryers when the floor is wet

DEEP FRYERS CLEANING PROCEDURES

- Follow all set procedures
- Allow hot oil and grease to cool overnight before disposing
- Do not stand on top of a hot deep fryer or nearby uneven surface to clean ventilation components
- Wear personal protective equipment such as a face shield, an oil-resistant apron or coveralls, and elbow-length gloves supplied by the employer

One of the most common injuries fast food employees suffer is serious burns from working with or cleaning hot grills and deep fryers. According to the Burn Foundation, burns are likely to occur when workers ignore safety rules, are pressed for time and take shortcuts, or when they become too familiar with their jobs and take unnecessary risks.



This safety information is provided as a safety resource. Workplace safety is ultimately the responsibility of employers and employees.

GRUPO DE OPERADORES PREFERIDOS (POG)

CONSEJOS Y TEMAS DE SEGURIDAD

Prevención de quemaduras

Riesgos de quemaduras: aceite caliente, grasa y vapor procedentes de superficies calientes, alimentos y bebidas calientes, y equipos de cocinas, parrillas, vaporizadores y freidoras. Las freidoras de grasa profunda son la principal causa de quemaduras.

LAS QUEMADURAS POR ESCALDADURA SON PREVENIBLES:

- Lleva guantes o manoplas protectoras al manipular ollas o cocinar con líquidos calientes y grasa
- Usa zapatos antideslizantes para evitar resbalar en suelos mojados y grasientos
- Dar mantenimiento al equipo para asegurar que las tapas estén bien ajustadas; Las manijas se fijan de forma segura en recipientes que contienen líquidos calientes
- Revisa cuidadosamente los alimentos calientes en las cocinas o en el microondas; Destapa un recipiente con vapor levantando la tapa para que no te quede la cara
- Evita alcanzar o pasar por encima de superficies calientes y quemadores; Utiliza barreras o protectores para evitar el contacto con superficies calientes
- Mantener los suelos limpios de líquidos y otros residuos; Los resbalones, tropiezos y caídas son responsables de casi un tercio de todas las quemaduras en restaurantes
- Utiliza tapetes antideslizantes, ceras antideslizantes y cubre los suelos con arena, especialmente en zonas donde puedan derramarse aceites de cocina y otros líquidos

LAS QUEMADURAS SE CLASIFICAN SEGÚN LA GRAVEDAD DEL DAÑO EN EL TEJIDO:

- Una quemadura de primer grado provoca enrojecimiento e hinchazón en las capas más externas de la piel
- Una quemadura de segundo grado implica enrojecimiento, hinchazón y ampollas; El daño puede extenderse a capas más profundas de la piel
- Una quemadura de tercer grado destruye toda la profundidad de la piel; También puede dañar grasa, músculo, órganos o hueso bajo la piel; Las cicatrices significativas son frecuentes, y la muerte puede ocurrir en los casos más graves

Todos los empleados deben recibir formación en primeros auxilios básicos para quemaduras. Los materiales de primeros auxilios deben estar fácilmente accesibles.

Una de las lesiones más comunes que sufren los empleados de comida rápida son quemaduras graves por trabajar con o limpiar parrillas calientes y freidoras. Según la Fundación de Quemaduras, es probable que ocurran quemaduras cuando los trabajadores ignoran las normas de seguridad, se ven justos de tiempo y toman atajos, o cuando se familiarizan demasiado con su trabajo y asumen riesgos innecesarios.



PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE FREIDORA

- Sigue todos los procedimientos establecidos
- Deja que el aceite y la grasa calientes se enfríen durante la noche antes de desechar
- No te pongas encima de una freidora caliente ni de superficies irregulares cercanas para limpiar los componentes de ventilación
- Lleva equipo de protección personal como pantalla facial, un delantal o una bata resistente al aceite, y guantes hasta el codo proporcionados por el empleador

RECOMENDACIONES DE FREIDORAS PROFUNDAS

- Sigue las instrucciones y procedimientos del fabricante para el equipo de freidora
- Proporciona y usa protectores anti-salpicaduras en freidoras
- Nunca dejes aceite o grasa caliente sin vigilancia
- Mantén el alrededor y encima de la freidora libre para evitar que las cosas caigan en la freidora
- No trabajes cerca de freidoras calientes cuando el suelo esté mojado

Esta información de seguridad se proporciona como recurso de seguridad. La seguridad laboral es, en última instancia, responsabilidad de empleadores y empleados.