

Riesgos cuando se trabaja con freidoras con aceite caliente

Atención: Restaurantes, tiendas de abarrotes, carritos de comida y tiendas de comida en el estado de Washington

PELIGRO – QUEMADURAS CON ACEITE CALIENTE

El Departamento de Labor e Industrias (L&I, por su sigla en inglés) ha recibido una cantidad de reclamos de compensación por quemaduras en los trabajadores que se resbalan, tropiezan y se caen cuando limpian o trabajan con o cerca de freidoras con aceite caliente, así también como quemaduras en la cara y los ojos debido a salpicaduras con aceite caliente.

Los pisos donde se usan freidoras se vuelven resbalosos cuando se limpia, se cocina o se agrega algo a las freidoras con aceite caliente. Los resbalones, tropezones o caídas pueden causar que el trabajador se queme con un salpicadura accidental o contacto directo con aceite caliente. Las quemaduras serias pueden resultar en una hospitalización, incapacidad o en casos severos, hasta la muerte.

Las causas más comunes de este tipo de lesiones son:

- Mal mantenimiento, tal como no mantener los pisos limpios y secos para prevenir resbalones y caídas a superficies calientes.
- Cuando se echan alimentos congelados al aceite caliente causando pequeñas explosiones y salpicaduras.

¿Qué puedo hacer para proteger mis trabajadores?

- Capacite a los trabajadores en la manera correcta de usar y mantener las freidoras con aceite caliente y reafirme las prácticas de seguridad cuando se trabaja con freidoras con aceite caliente. Por ejemplo:
 - Capacite a los trabajadores para que no llenen demasiado o agreguen muy rápido cantidades excesivas de alimentos congelados o rebozados. El sobrellenar la freidora puede ocasionar salpicaduras excesivas y derrames de aceite caliente.



Considere usar alfombras antideslizantes. Asegúrese que las alfombras y los pisos se limpien todas las noches.

¿Cómo puedo prevenir resbalones, tropiezos, caídas y salpicaduras de aceite caliente en mi lugar de trabajo?

- Considere usar superficies antideslizantes tales como alfombras antideslizantes o materiales antideslizantes en los pisos cerca de las superficies calientes y aparatos para cocinar.
- Considere que los trabajadores usen gafas protectoras cuando agreguen alimentos congelados o rebozados a la freidora con aceite caliente.



Deje que el aceite caliente se vacíe completamente antes de remover las canastas.

VEA ATRÁS 



-
- Mantenga los pisos limpios y secos para prevenir resbalones o caídas en superficies calientes. Los pisos se deben de limpiar frecuentemente con productos desengrasantes. Se recomiendan zapatos con suela antideslizante.
 - No almacene contenedores con aceite abiertos o cerrados en el piso cerca de la parrilla. Alguien se puede caer al aceite.
 - Para evitar salpicaduras de aceite caliente en la cara u ojos, requiera que los trabajadores usen protección para los ojos o un protector facial cuando echen alimentos congelados o rebozados a la freidora.
-

Familiarícese con las reglas de seguridad para prevenir que los empleados se expongan a resbalones, tropiezos, caídas y salpicaduras y derrames de aceite caliente.

- Desarrolle e implemente un plan de prevención de accidentes que incluya el uso seguro de freidoras con aceite caliente.
- Capacite a sus empleados en el uso seguro de freidoras con aceite caliente.
- Enfatique una limpieza apropiada. Mantenga los pisos limpios, secos y sin basura.

- Lleve a cabo una evaluación de los riesgos para determinar que riesgos están asociados con el uso de freidoras con aceite caliente y así poder determinar si se necesita equipo de protección personal para eliminar los riesgos y proteger a los trabajadores.

Para más información, lea los temas de “Resbalones, Tropiezos y Caídas (del mismo nivel)” en la lista de temas A-Z en la Página https://lni.wa.gov/safety-health/safety-topics/search-by-topic?index=Safety_Topics&query=slipsTripsFallsSameElevation.

Otros recursos que puede usar

Para una copia **electrónica** de esta alerta de peligro, vaya a <https://www.lni.wa.gov/safety-health/preventing-injuries-illnesses/hazardalerts/>.

Reglas:

Las reglas que aplican a los programas de prevención de accidentes, limpieza, comunicación de riesgos químicos y otros requisitos para la industria en general, se pueden encontrar en el WAC 296-800.

La página de Internet de Seguridad de L&I: www.Lni.wa.gov/Safety-health/

Para otras reglas relacionadas a este tema, comuníquese con la [oficina local de L&I](#) o visite la página web de Reglas de Seguridad (Safety Rules).

¿Cómo puedo obtener ayuda de Labor e Industrias?

El Departamento de Labor e Industrias proporciona consultas, capacitación y asistencia técnica sin costo para los empleadores. Llame hoy para obtener una consulta gratis y confidencial o visite a <https://www.lni.wa.gov/safety-health/preventing-injuries-illnesses/request-consultation/> para más información. También puede llamar al 1-800-423-7233

o visitar una oficina local de L&I y pregunte por el Gerente de Consultoría.

Esta alerta fue desarrollada por la División de Seguridad y Salud Ocupacional (DOSH, por su sigla en inglés) del Departamento de Labor e Industrias para alertar a los empleadores, grupos laborales y empleados de los peligros potenciales asociados con las actividades en el trabajo. Esta alerta no es una regla y no crea nuevas obligaciones legales. La información proporcionada ofrece dirección para evitar los riesgos en el lugar de trabajo y describe las reglas de seguridad y salud pertinentes y obligatorias. DOSH le recomienda también familiarizarse con otras reglas obligatorias relacionadas este asunto.