

Ficha de Apoyo Preventivo

Campaña Seguridad a la carta

Quemaduras por hornos y planchas en cocinas



1 | Introducción

Los hornos y planchas de cocinerías forman parte de los artefactos que trabajan con alta temperatura, irradiando calor, lo que los convierte en una fuente de riesgo de quemaduras para las personas que se exponen a la preparación y manipulación de alimentos, el contacto de la piel con un horno o plancha habitualmente puede provocar quemaduras de primer grado y en pocos casos de segundo grado, que no representan mayor gravedad. No obstante, generan mucho dolor y malestar en la zona afectada, en personas mayores de 60 años y niños pueden tornarse graves debido a que la piel en estas etapas de la vida es más delgada. Por todo lo anterior, se vuelve necesario adoptar medidas preventivas pertinentes para evitar este tipo de accidentes.

2 | Que hacer en el momento de una quemadura

- Evaluar la gravedad y longitud de la lesión.
- Aplique agua durante al menos 10 minutos sobre la quemadura para reducir el dolor y evitar la propagación.
- Retirar joyas y ropa en la medida de lo posible.
- Una vez la quemadura se encuentre fría cubrir con una gasa estéril para evitar contactos con agentes infecciosos.
- Si la quemadura supera los 7 cms de diámetro (tamaño de la palma de la mano) esta debe ser revisada por un profesional de la salud.
- Procure mantenerse alerta frente a cualquier síntoma de infección (fiebre, aumento del dolor, supuración de pus)

3 | Cosas que se deben evitar al momento de prestar primeros auxilios

- No aplicar cremas, hielo, aceites, medicamentos y ningún tipo de remedio casero sobre la quemadura. Esto podría empeorar la lesión.
- No tosa, estornude ni hable cerca de la quemadura, las bacterias bucales podrían ingresar a la quemadura y provocar una infección.
- Por ningún motivo toque o reviente una ampolla de la quemadura.
- Jamás quite ropa que se encuentre adherida a una quemadura.

4 | Medidas preventivas

- Capacitar e instruir a los trabajadores sobre los riesgos y medidas preventivas a tomar frente a una quemadura.
- Realizar procedimientos de trabajo seguro para manipular alimentos en artefactos de alta temperatura.
- Utilizar guantes y utensilios de material aislante que protejan las manos y brazos.
- Mantenga el horno cerrado en todo momento, y al finalizar la cocción, espere que este baje la temperatura antes de retirar los alimentos.
- Dar aviso a las personas que circulan por la cocina sobre el funcionamiento de hornos y planchas.
- Procure apagar siempre los artefactos luego de terminar la cocción de los alimentos.

Referencias:

- (2013), Consejos para prevenir incendios y quemaduras, servicio nacional del consumidor.