



## Preparación de alimentos

### 1. Introducción

Las labores asociadas a la cocina y sus bodegas implican una serie de peligros, a continuación indicamos una serie de medidas preventivas.

### 2. Peligros

#### Acto subestándar

1. Realizar operaciones sin usar los EPP, en especial la manipulación de objetos calientes (ollas, sartenes, etc.).
2. Utilizar herramientas de corte en mal estado (falta de filo, mango en mal estado).
3. Utilizar cuchillos en dirección del cuerpo y otras extremidades.
4. Dejar los cuchillos sin protección sobre los mesones.
5. No mantener el orden y limpieza.
6. Correr por pasillos húmedos y en presencia de objetos calientes.
7. Manipular instalaciones de gas y eléctricas sin autorización.
8. Permitir el acceso de personal no autorizado a los lugares de trabajo.

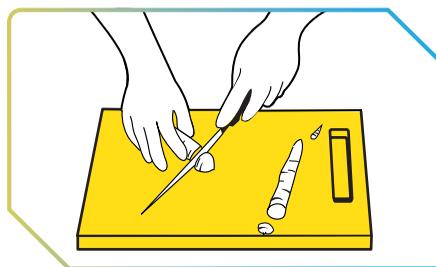
#### Condición o situación subestándar

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

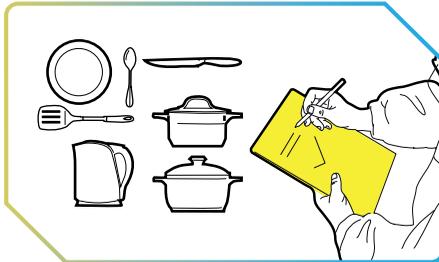
### 3. Recomendaciones



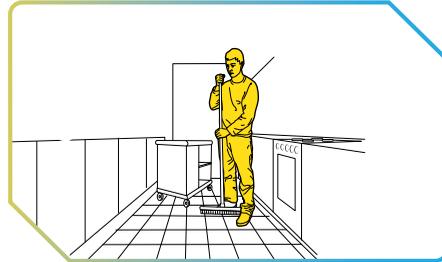
1. Utilizar todos los implementos de seguridad. Los guantes a utilizar deben estar secos para tomar objetos y utensilios calientes.



2. Realizar cortes sobre superficies de trabajo estable.



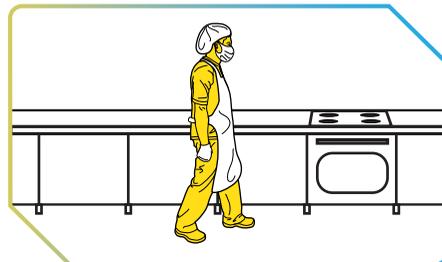
3. Verificar el buen estado de las ollas y utensilios.



4. Mantener el orden y limpieza en los lugares de trabajo. Destinar tiempo antes del término de la jornada a esta labor.



5. Utilizar artefactos eléctricos solo con manos secas.



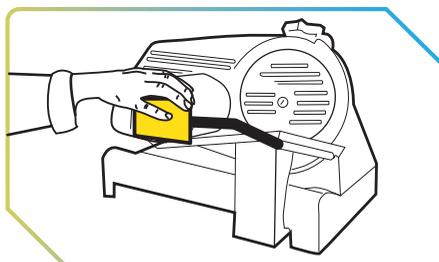
6. Recordar caminar, no correr en las instalaciones.



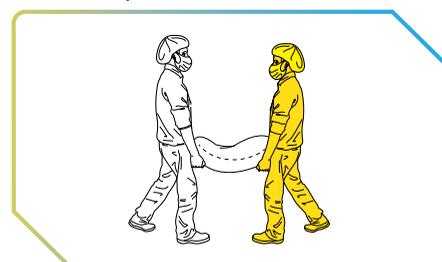
7. Frente a fallas eléctricas o fugas de gas, solicitar que personal autorizado y capacitado realice intervenciones.



8. En cocina y lugares de almacenamiento de alimentos permitir el paso solo de personal autorizado.



9. Ocupar cortadora de fiambres solo en conjunto con accesorio de empuje.



10. Realizar traslado de carga solo con ayuda.