

Seguridad en la cocina comercial: Dispensadores de agua caliente

Los dispensadores de agua caliente utilizados para la preparación de alimentos en las cocinas comerciales (para hacer, por ejemplo, puré de papas o salsa) pueden dispensar agua a temperaturas de 190° F (87.7° C) y superiores, lo cual representa un riesgo de quemaduras para los empleados.

Recordatorios de seguridad:

- Lleve guantes resistentes al calor y gafas de protección cuando utilice el equipo dispensador de agua caliente
- No deje un dispensador de agua caliente en funcionamiento sin supervisión
- Deje al menos un cuarto de galón de la jarra sin llenar para evitar desbordamientos y salpicaduras
- Asegúrese de que el recorrido esté limpio y despejado cuando lleve una jarra caliente desde el dispensador hasta la zona de preparación de alimentos
- Alerta a los demás cuando traslade jarras de agua caliente
- Nunca use una jarra con grietas o pérdidas
- Nunca use dispensadores de agua caliente para las siguientes tareas/acciones:
 - Llenar recipientes o gabinetes gastronómicos
 - Limpiar equipos o pisos
 - Llenar fregaderos
 - Beber

Si se quema mientras utiliza un dispensador de agua caliente, pida atención médica de inmediato. Avise siempre a los directivos cuando sufra una lesión en el lugar de trabajo.



 AccidentFund  UnitedHeartland  CompWest  ThirdCoast Underwriters

Todas las pólizas son suscritas por una filial de seguros autorizada. Para obtener más información, visite afgroup.com. © AF Group.