



## AUGUST 2017 LESSON: Burn Prevention

### AGOSTO 2017 LECCIÓN: Prevención de Quemaduras

**To help crew members prevent burns in the workplace as well as safe usage of fryers and grills.**

Para ayudar a los miembros de la tripulación a prevenir quemaduras en el lugar de trabajo, así como el uso seguro de las freidoras y parrillas.

#### BACKGROUND INFORMATION

Preventing burns means following the proper procedures and being particularly cautious, especially around the grill and fryer areas.

#### DISCUSSION POINTS

##### *Use Personal Protective Equipment*

- Wear personal protective equipment such as the apron, face shield and gloves when working at or near the grills and fryers and as required.
- Wear oven mitts when picking up hot items or reaching into the oven.

##### *Take Care with Cooking Equipment*

- Don't overfill the fry basket. It may overturn and spill fries or splatter hot oil which can quickly cause burns.
- Warn others before putting food into hot oil or pouring hot liquids – it may splatter on them.
- Never put a wet fry basket in oil. The water could cause the oil to splatter.
- Be very careful around other hot items and surfaces, including grills, heat lamps, ovens and hot liquid, such as hot water or filtering oil.
- Follow procedures and concentrate on the task.
- Avoid being in a hurry.

#### INFORMACIÓN GENERAL

La prevención de quemaduras significa seguir los procedimientos apropiados y ser especialmente prudente, sobre todo alrededor de las áreas de la parrilla y freidora.

#### PUNTOS DE DISCUSIÓN

##### *Utilice un Equipo de Protección Personal*

- ♣ Use un equipo de protección personal, como un delantal, protector y guantes cuando esté trabajando en o cerca de las parrillas y freidoras y siempre que sea requerido.
- ♣ Use guantes de cocina cuando recoja objetos calientes o cuando meta la mano en el horno.

##### *Tenga Cuidado con los Equipos de Cocina*

- ♣ No llene demasiado la cesta de freír. Esta se puede volcar y derramar las papas fritas o salpicar aceite caliente que puede causar quemaduras rápidamente.
- ♣ Advierta a los demás antes de colocar los alimentos en el aceite caliente o antes de verter líquidos calientes – puede salpicar sobre ellos.
- ♣ Nunca coloque una cesta de freír mojada en aceite. El agua podría provocar que el aceite salpique.
- ♣ Tenga mucho cuidado alrededor de otros objetos y superficies calientes, incluyendo parrillas, lámparas de calor, hornos y líquidos calientes, como agua caliente o aceite filtrado.
- ♣ Siga los procedimientos y concéntrese en la tarea.
- ♣ Evite estar en un apuro.



**Be sure to review the monthly safety lesson with your team at each meeting. At the end of each meeting, make sure every employee signs the Signature Sheet.**  
Asegúrese de revisar la lección de seguridad mensual con su equipo en cada reunión. Al final de cada reunión, asegúrese de que cada empleado firme la Hoja de Firma.



**RECENT INCIDENTS / ISSUES DISCUSSED**  
INCIDENTES RECIENTES / CUESTIONES DISCUSSED

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**OPPORTUNITIES FOR IMPROVEMENT**  
OPORTUNIDADES DE MEJORA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**RESULTS OF ACTIONS TAKEN LAST MONTH**  
RESULTADOS DE LAS ACCIONES DE ÚLTIMO MES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**GUESTS ATTENDING**  
INVITADOS ASISTEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**EMPLOYEE SIGNATURE SECTION**  
FIRMA DEL EMPLEADO SECCIÓN

RESTAURANT # - RESTAURANTE #

RESTAURANT MANAGER - GERENTE DEL RESTAURANTE

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_