



AUGUST 2018 LESSON: Burn Prevention

AGOSTO 2018 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.



Q-LINK TO
WATCH VIDEO



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. _____