

CONTACTO TÉRMICO

S-20

Medidas generales

Siga los procedimientos de trabajo establecidos cuando trabaje con materiales o equipos que puedan generar quemaduras por frío o por calor.

Las partes del equipo expuestas a temperaturas extremas deben estar protegidas mediante material aislante. Si el riesgo no puede evitarse, deberá estar señalizado de forma visible.



Medidas específicas para Cocina

- Los líquidos al hervir pueden provocar quemaduras por salpicaduras de agua, aceite, salsas, etc.
- También se pueden producir quemaduras al manipular materiales ultracongelados en cámaras frigoríficas. En último extremo, también si se produce contacto con el vapor, el agua caliente, las llamas, o los sólidos calientes, etc.
- Finalmente, la manipulación incorrecta de ciertos productos químicos abrasivos y corrosivos puede producir destrucción de tejidos y afecciones en la piel y mucosas.



Recomendaciones de seguridad

- Emplee **ollas y sartenes con el tamaño adecuado**.
- No se debe llenar los recipientes de cocina hasta el borde, sino como máximo hasta las tres cuartas partes de su capacidad.
- Compruebe los niveles antes de introducir los alimentos.
- Oriente hacia el interior de los fogones los **mangos de las cacerolas y sartenes** al objeto de evitar golpes involuntarios que puedan verter su contenido.
- **Protéjase las manos** mediante mangos aislantes térmicos, guantes de protección o agarradores, antes de tocar o coger recipientes calientes que contengan líquidos en ebullición.
- Si es preciso, use equipos de protección individual con marcado CE a la hora de manipular objetos o superficies calientes o muy fríos.
- Para evitar **escaldaduras por vapores**, aparte la cara antes de destapar las ollas y cacerolas que contengan líquidos calientes.
- En las **sartenes y freidoras que contengan aceite**, evite salpicaduras.
- No mantenga el aceite a temperaturas excesivas y asegúrese de la práctica eliminación de restos de agua en los alimentos.
- Efectúe el **cambio del aceite en frío**.
- Haga los **trasvases de líquidos calientes y la adición de componentes** de los diferentes guisos de la manera más lenta posible.
- **Introduzca los alimentos en la freidoras o recipientes** de cocción lentamente y mediante el manejo de unas pinzas de cocina.
- Utilice los utensilios adecuados para el **transporte de objetos calientes**, avisando de su paso.
- No introduzca en el **horno o microondas** vajilla no destinada al efecto.
- Preste especial atención al **calentamiento de líquidos en hornos microondas** debido a un posible retardo de su ebullición. Suele suceder al calentar un líquido que no contiene ni polvo ni gas, como agua o leche, a una temperatura superior a su punto de ebullición.



Si no se ha producido la ebullición, es posible que al intentar retirar el recipiente y agitarse el líquido ésta se produzca bruscamente, proyectándose el líquido y provocando quemaduras. No obstante, siempre resulta recomendable esperar unos instantes antes de extraer el recipiente:

- No apoye los objetos que puedan producir quemaduras sobre **superficies inestables**.
- **No limpie objetos o superficies calientes** hasta pasado un tiempo prudencial y se haya disipado el calor.
- No abra los **lavavajillas** inmediatamente después de terminar el programa de lavado. Pueden desprender vapor de agua a alta temperatura.
- Evite realizar trabajos en superficies calientes con **guantes de látex**.
- Utilice **equipos** termoaislantes, mamparas y ropa de trabajo adecuada: suelas antideslizantes, mandiles, gorros, manga larga, etc.



Medidas específicas para uso de maquinaria

Señalización de riesgo de quemadura por contacto con maquinaria.

Emplee guantes adecuados para el empleo de la maquinaria.



Realizar procedimientos de trabajo seguros teniendo en cuenta las especificaciones técnicas de la maquinaria y sus instrucciones de uso.

Bibliografía: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Instituto Regional de Seguridad y Salud en el Trabajo - Comunidad de Madrid.