



Prevención de accidentes en servicios de alimentación



Instituto
Nacional de
Aprendizaje

Núcleo Salud, Cultura y Artesanías



En el área de preparación de alimentos existen muchos elementos (agua, fuego, gas, utensilios de cocina, entre otros) que, de no controlarse, pueden provocar un suceso. Entonces para evitar accidentes en el trabajo es necesario prestar atención a los equipos, utensilios y actividades que se realizan. Con lo anterior se pretende que la persona asistente trabaje de manera segura y a su vez, vele por la integridad de los niños y niñas a su cargo. Por lo tanto, a continuación, se brindan una serie de consejos para evitar percances:

- Los niños y niñas no deben estar en el área de preparación de alimentos sin supervisión, ya que en este espacio hay muchos equipos y utensilios que requieren de cierta destreza para utilizarse adecuadamente.
- Para evitar caídas, los pisos se mantienen limpios y secos en todo momento y en caso de derrames, estos se limpian de inmediato. De igual modo, el área se mantiene libre de objetos innecesarios que dificulten el tránsito.
- En caso de utilizar gas para cocinar, revisar que las válvulas se encuentren cerradas al terminar las labores.
- Al utilizar la cocina, en la medida de lo posible, preferir los discos ubicados en el interior. De igual manera, colocar los mangos de los sartenes u ollas dentro de la cocina, sin que estos salgan de su superficie. De esta manera, se evita golpearlos al pasar cerca de esta.



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC](#)



- Al manipular bandejas, ollas u otros objetos calientes, estos se toman de las agarraderas o en su defecto se utilizan “cogedores”.
- Los materiales o líquidos inflamables se mantienen en todo momento lejos de las fuentes de calor.
- Es vital conocer las instrucciones para el uso y mantenimiento de los electrodomésticos y antes de limpiarlos, siempre desconectarlos de la fuente de energía.
- Para evitar tropiezos o manipulación indebida por parte de los niños y niñas, los cables no deben mantenerse en el suelo ni colgando.
- Todos los enchufes que estén al alcance de niños y niñas se deben cubrir.



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC](#)



- Guardar de manera segura todos los utensilios peligrosos como cuchillos, tijeras y cortadores, prestando especial cuidado de mantener la parte afilada hacia abajo o protegida.
- Cuando se requiera picar o cortar algún alimento siempre se utiliza una superficie firme o tabla para picar, nunca se hace en la mano.
- Almacenar los productos de limpieza fuera del área de preparación de alimentos y en un lugar de difícil acceso para los niños y niñas. De igual manera, los recipientes deben estar debidamente rotulados y bajo ninguna circunstancia utilizar recipientes de alimentos para guardar productos tóxicos.
- Los envases de productos tóxicos bajo ninguna circunstancia se reutilizan para almacenar alimentos (aunque se hayan lavado muchas veces).
- Seguir las instrucciones de uso de los productos de limpieza y luego de su manipulación lavarse las manos.



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC](#)



Referencias

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2013). *Guía Manejo de Alimentos*.
<https://bit.ly/3Jf5roH>

Díaz, S. (2021, 16 de diciembre). *13 consejos de seguridad para prevenir accidentes infantiles en la cocina*. <https://bit.ly/3rCxtol>