

3 chequeos de seguridad: ¿Cómo aplicarlos en el uso de hornos?

Todas las personas trabajadoras en Sodexo deben conocer los procedimientos y estándares de prevención de riesgos y seguridad relativos a sus funciones. Sin embargo, su comportamiento en el día muchas veces sigue siendo riesgoso e inseguro, lo que ocasiona incidentes recurrentes en la ejecución de sus tareas. Esto ocurre, porque están haciendo las cosas en piloto automático y caen en trampas de error que resulta en un accidente.


Antes de comenzar con tus tareas haz siempre estas 3 preguntas:


 ¿Sé **cómo hacer** la tarea?

 ¿Tengo las **herramientas y EPP** adecuados?

 ¿Mi entorno es **seguro**?

EPP PERMANENTES

 **Uniforme de trabajo** (pantalón, polera, blusa o camisa)


 **Calzados** de seguridad antideslizante

 **Mascarilla**

 **Gorra**

 **Cofia**

 **Manguilla de kevlar**

 **Guante alta temperatura** para manipulación de hornos



Utiliza siempre las herramientas y accesorios **adecuados al tipo de hornos.**



Al retirar una preparación abre la puerta en 3 pasos, asegurando que salga el vapor gradualmente.



Utiliza siempre tus EPP cómo los guantes para altas temperaturas (negros) y las manguillas **específicas para hornos.**



En el caso de identificar problemas con la apertura, informa a tu jefatura.



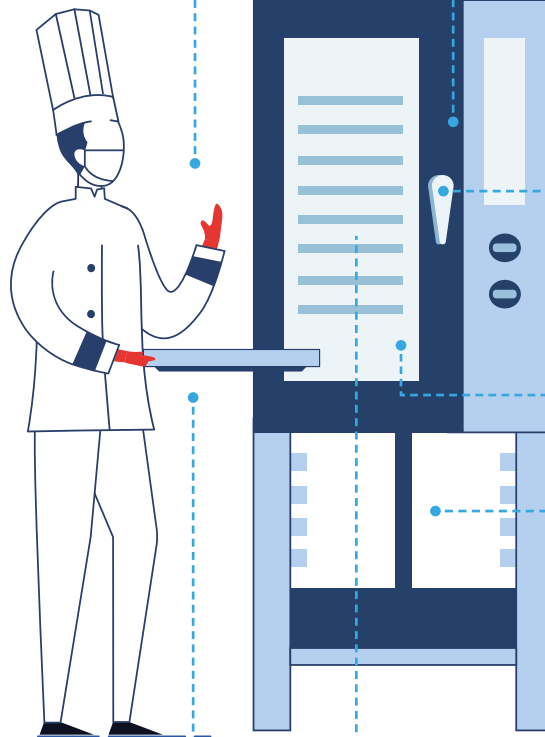
En el caso de hornos con carros, siempre utiliza **la manilla desmontable para moverlos.**



Si necesitas mezclar o revolver una preparación, **retira el GN's del horno** y hazlo sobre un mesón.



Para no sobrecargar las guías los GN's no deben superar los 3,5 kg; perforados 2 Kg, carne en pieza y papa fritas 1,5 Kg.



No usar GN's para: preparaciones con líquidos ya que puedes quemarte por derrame.



Los GN's que tengan líquidos calientes deben manipularse a una **altura inferior a la de tus hombros.**

Si alguna de las condiciones que garantizan tu seguridad no se cumple, detente! y avísale a tu supervisor(a).