

Trasvalije y traslado de líquidos calientes

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 accidentes recurrentes en la ejecución de sus tareas.** Porque realizan sus labores de forma automática, casi mecánica, genera una falsa percepción de confianza en el trabajo diario que, finalmente, ocasiona los accidentes.

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**?



Usa tus guantes para altas temperaturas al manipular GN.



Asegúrate de que la ruta este despejada, seca e iluminada y su visibilidad sea expedita.



Cuando transportes líquidos calientes, **debes hacerlo con la ayuda de un carro auxiliar con los GN's tapados.**



Al transportar líquidos calientes y/o alimentos en loncheros o perol estos **deben estar tapados**



Al manipular los GN's para montaje en la línea sobre un mesón, tómalos desde los extremos.



Apoya primero un extremo del GN y luego el otro, cuidando de que los bordes encajen correctamente.



Muévete de forma controlada y a una velocidad prudente.



Pon el lonchero, olla, etc. sobre el carro de transporte y llénalo con el alimento hasta 5 cm del borde, cuidando de no derramar al piso.



Ubica el carro cerca de la línea de autoservicio.



Anuncia tu paso a viva voz.

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