

Quick Share

Quemadura con Caramelo

¿Qué sucedió?

En preparación de caramelo casero, trabajadora incorpora agua fría en el recipiente que lo contenía, proyectándose caramelo caliente a sus manos y cuello.



¿Por qué?

- Trabajadora realiza una preparación de postre no autorizada por la compañía en vez de utilizar salsas de topping existente en bodega.
- Trabajadora, en conjunto con responsable de bodega, deciden qué preparación de postre realizar.
- Trabajadora no utiliza sus elementos de protección personal asociados a la tarea.
- No existe un control a la minuta permitiéndose cualquier cambio espontáneo a esta.
- No realizan existencia de productos con minuta con antelación al día de la preparación del postre
- Maestro no realiza verificación de minutas con su equipo, el día de las preparaciones de postre
- Falta de liderazgo por parte de responsable del área.

¿Qué tenemos que hacer?

- Asegurar que todos los trabajadores conozcan y respeten la **prohibición de preparar caramelo casero**.
- Asegurar el uso de topping (salsas existentes, por ejemplo: salsa de caramelo, salsa de frambuesa, etc.).
- Capacitar a los líderes respecto a sus responsabilidades y obligaciones en materias de seguridad y salud.
- Reforzar procedimientos de trabajos correctos y estándares Sodexo respecto a restricciones de preparaciones que no forman parte de la minuta.
- Focalizar las observaciones de comportamiento en tareas críticas, como por ejemplo: aquellas que impliquen manipulación de líquidos calientes, especialmente en trabajadores nuevos. Registrar las actividades en SALUS APP.
- Señalizar obligatoriedad de uso de elementos de protección personal establecidos de acuerdo al riesgo. En este caso, guantes de protección térmicos. (Generar registro con esta instrucción).
- Verificar en forma diaria el uso de elementos de protección personal, cada vez que se ejecute esta actividad.
- Asegurar que todos los trabajadores cuentan con sus elementos de protección personal asignados, de acuerdo a los riesgos de exposición, dejando registro de esta entrega.
- Realizar actividad práctica de los 3 Chequeos de seguridad asociada a la **manipulación de líquidos calientes** (generar registro de capacitación).

3 checks FOR SAFETY



Antes de empezar una tarea, deténgase y piense

- ¿Sé como hacer la tarea?
- ¿Tengo el equipamiento correcto?
- ¿Mi entorno es seguro?

SPEAK UP

Si la respuesta es “no” para cualquiera de estos chequeos o no estás seguro **DETENTE** y **AVISA** a tus compañeros y a tu supervisor

