

Trasvasije y traslado de líquidos calientes

Todos los colaboradores 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 de **Thermaprene** para transportar loncheras (retiro trasvasije o reposición)



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



Cuando transportes **líquidos calientes** de un área a otra, **hazlo en recipientes cerrados con aislamiento de temperatura y con un asa** que permita sostener el recipiente en forma segura



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



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



Toma desde los **extremos el lonchero lleno y ponlo en la línea de autoservicio**



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



Despeja la cubierta de **tapas y retira los loncheros vacíos**

