FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET










RESIDUOS NO
APROVECHABLES
Papel higiénico
Servilletas
Papeles y cartones
Contaminados
con comida
Papeles Metalizados


SECRETARÍA DISTRITAL
DE INTEGRACIÓN SOCIAL
RESIDUOS NO
APROVECHABLES
BOGOTÁ

MEDIDAS PREVENTIVAS CORRECTIVAS PARA LA COCINA

Bogotá D.C. 2025

INTRODUCCCIÓN

La palabra "preventivo" significa "que se prepara para hacer algo o para evitar un riesgo". Para el correcto funcionamiento de un establecimiento que prepara alimentos, se debe ser siempre preventivo. Actuando en forma anticipada a los posibles riesgos se evitará una serie de gastos innecesarios que traen consigo el no adecuado.

OBJETIVO

garantizar la seguridad de las personas y evitar accidentes, por medio de la prevención, capacitando continuamente al talento humano.

FACTORES DE RIESGO LABORAL EN LAS COCINAS

No cabe duda de que las cocinas son áreas de trabajo que por su naturaleza implican una serie de factores de riesgo que pueden afectar la salud de trabajadores e incluso. En la prevención de riesgos laborales en cocinas, lo más importante es la educación; todos los trabajadores que desempeñen cualquier función en una cocina deben estar capacitados en los factores de riesgo, saber cómo prevenirlos y qué hacer en caso de una emergencia.

HERIDAS POR CORTES Y PINCHAZOS

Este es uno de los accidentes más frecuentes y que representa un mayor riesgo laboral en una cocina, y ocurre debido a una mala manipulación de utensilios como cuchillos, tijeras, etc., o de máquinas y equipos como licuadoras, entre otros.

Medidas Preventivas Para Heridas Por Cortes Y Pinchazos

- Conservar los cuchillos y utensilios de corte y punzantes bien afilados y deben tener siempre mango.
- Capacitar a todos los empleados en el buen uso de los equipos del área de una cocina.
- Desconectar siempre la corriente eléctrica cuando se vaya a realizar la limpieza y mantenimiento de los equipos.
- Usar equipo de protección individual adecuado para la cocina.

Pasos Tratar Heridas Por Cortes Y Pinchazos

- Lávate las manos con jabón o un limpiador antibacteriano.
- Detén el sangrado aplicando presión suave con un paño o una venda limpia.
- Limpia la herida con agua y jabón suave durante 5 a 10 minutos.
- Retira cualquier suciedad o restos con una toallita.
- Aplica un ungüento antibiótico.
- Cubre la herida con un vendaje limpio que no se pegue.
- Cambia el vendaje a diario o si se moja o ensucia.
- Presta atención a signos de infección, como dolor, pus, hinchazón, fiebre o enrojecimiento.

Acciones

- Si requiere de ARL se realiza la respectiva comunicación desde el área de Talento Humano, para formalizar la activación de la misma.
- En caso de incapacidad se tiene avaladas hojas de vida, para el reemplazo.
- De No requerir activación de ARL, se reasigna labores que no requiera manipulación de alimentos.
- Deberá utilizar una venda en la herida, guantes de látex.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ACCIDENTES POR CAÍDAS Y RESBALONES

- Se debe limpiar inmediatamente el piso cuando haya derrames o salpicaduras.
- Instalar carteles y señalización de “suelo mojado” al momento de hacer este tipo de limpieza.
- Usar calzado antideslizante
- Usar calzado adecuado, antideslizante y ropa adecuada
- Evitar tacones o plataformas altos y con suelas que no sean demasiado lisas
-