

Orden y limpieza

En las cocinas se utilizan, con carácter general, de manera simultánea, numerosos productos y utensilios que hacen necesario extremar las condiciones de orden y limpieza para evitar posibles accidentes. En este sentido tenga presente las siguientes recomendaciones de seguridad:

- Es conveniente retirar los desperdicios y desechos de los alimentos a medida que se vayan produciendo y no esperar a que se acumulen. Deben recogerse de manera selectiva y en recipientes adecuados que impidan posibles derrames y emanaciones.
- Debe efectuarse la limpieza y mantenimiento de los pisos regularmente. Una vez haya terminado el trabajo en la cocina se efectuarán las operaciones de limpieza general. Para ello se emplearán productos adecuados a fin de evitar que se produzca una capa resbaladiza, al mezclarse con el agua y la grasa.
- Evite que se produzcan derrames de aceite o grasas. Si se han producido limpie la zona de forma rápida y adecuada colocando una advertencia de "piso mojado" al objeto de prevenir posibles caídas y resbalones.
- Guarde ordenadamente los productos, materiales y demás utensilios de cocina (cucharas, espátulas, tazas, etc.) en los armarios, estantes y receptáculos adecuados. Todo debe resultar fácilmente accesible, especialmente aquellas cosas de uso más frecuente. Para ello recuerde: "un sitio para cada cosa y cada cosa en su sitio".



- Destine un espacio adecuado y resguardado para los accesorios y recambios (discos de sierra, cuchillas de corte, tornillos sinfín, recipientes, rodillos, etc.) de los equipos de trabajo que no se estén usando.

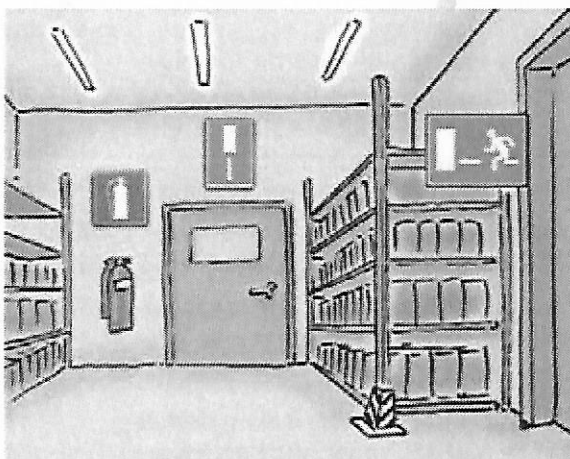
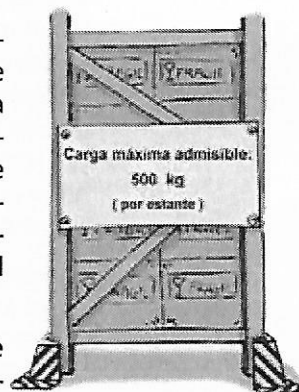
- En la limpieza de máquinas, antes de iniciar cualquier operación, asegúrese que ésta se encuentra desconectada y que no es posible un arranque accidental. Para estos trabajos, siga escrupulosamente las indicaciones facilitadas por el fabricante.

- En los almacenes y cámaras frigoríficas no sobrecargue las estanterías. Si fuera conveniente indique el peso máximo permisible que pueda soportar cada nivel. Sitúe los materiales más pesados en las zonas bajas y más accesibles, de



esta manera contribuirá a aumentar la estabilidad de la estantería.

- Las salidas de emergencia, pasillos de circulación, puertas y escaleras, deben mantenerse convenientemente señalizados, iluminados y despejados de materiales tales como cajas, productos y máquinas que obstruyan estas vías y dificulten su utilización en caso de emergencia.



Utilización de productos de limpieza químicos.

Existe una gran variedad de productos de limpieza en cocinas, cuya composición química comporta una serie de riesgos deri-

vados de su manipulación, que pueden ocasionar lesiones por quemaduras por contacto, salpicaduras y proyecciones a los ojos, inhalación de vapores nocivos, corrosivos e irritantes, hacia la persona que los utiliza. Para ello tenga presente:

- Antes de la utilización de cualquier detergente o desinfectante, lea detenidamente su etiqueta e indicaciones de peligro y cumpla con todos los consejos de seguridad y recomendaciones que se indiquen (dilución y condiciones de aplicación).
- En el lavado de rejillas y utensilios de cocina utilice detergentes que no produzcan irritaciones en las manos por su uso continuado.
- Evite salpicaduras de estas sustancias, especialmente sobre los ojos. En caso de producirse, lávelos con abundante agua.
- Mantenga los envases convenientemente cerrados. En caso de derrames límpielos inmediatamente. Mantenga estos productos en los recipientes originales, siempre que sea posible. Nunca se deben trasvasar a recipientes destinados a contener alimentos.
- Mantenga los detergentes y desinfectantes lejos de los alimentos.
- Todos los ácidos concentrados (sulfamán, agua fuerte), a la hora de diluirlos con agua, se mezclarán añadiendo el ácido sobre el agua, y no al revés, para evitar reacciones violentas y salpicaduras.
- Nunca pruebe los productos químicos ni los inhale directamente de un recipiente para su identificación.





Manipulación de alimentos

El trabajo en la cocina requiere precauciones adicionales debido a que se manipulan alimentos que pueden contaminarse fácilmente si no se toman las medidas adecuadas de higiene personal y sanitaria. Un error en este sentido puede ocasionar consecuencias muy graves a otras personas, por lo que es fundamental tener en cuenta las recomendaciones siguientes:



- Mantenga una buena higiene personal, con las manos bien limpias y las uñas cepilladas. Obligatoriamente debe lavarse las manos:

Al iniciar el trabajo, siempre que utilice los servicios y cada vez que sea necesario por haberse realizado maniobras potencialmente contaminadoras como el contacto con desperdicios, uso del pañuelo, cambio de alimentos crudos (carnes y verduras), manejo de dinero, recogida de materiales del suelo y después de tocarse la cara, nariz, cabeza, etc.

- No fume durante la manipulación de alimentos o en sus proximidades.



- No estornude ni tosa sobre los alimentos.
- En el caso de tener heridas o cortes en las manos utilice protecciones adecuadas (dediles o guantes de goma).
- En la cámara frigorífica agrupe los alimentos según su naturaleza, tenga un especial cuidado en separar los crudos de los ya elaborados. Los cocidos se situarán en los estantes superiores y los crudos en los inferiores.
- Todos los recipientes se cubrirán con un film de polietileno retráctil transparente, evitando las cajas de cartón.
- Procure que los alimentos no entren en contacto con las sustancias químicas.
- Esté atento con las fechas de caducidad de los productos alimenticios y retire aquellos que hayan caducado.