

Los peligros de la cocina - Manchado problemas

Descripción de la lección:

Esta lección trata de trabajar de forma segura en un ambiente de nutrición escolar y la importancia de la responsabilidad personal para identificar los riesgos laborales. Las actividades basadas en la práctica se utilizan para identificar los riesgos laborales que pueden causar daños en la cocina y zonas adyacentes, así como las consecuencias de no tomar acción cuando un peligro es identificado.

Los objetivos de la lección:

Al final de esta lección, el participante será capaz de:

1. Identificar una variedad de peligros en el lugar de trabajo y los lugares que más probable.
2. Entienden que tienen la responsabilidad de identificar los peligros y para trabajar de forma segura.

Paso 1 - ¿Puede "in situ" los riesgos?

Coincide con el peligro de cocina(s) a las situaciones que se describen a continuación. **Punta Grande** - Respuestas puede utilizarse varias veces.

Los posibles peligros de la cocina

A. Slip / B. Viaje / C. Otoño / D. Esguince-CEPA / E. Cortar / F. Grabar / G. Producto químico

- _____ El agua derramada en el piso cerca de los sumideros, tablas de vapor y lavavajillas, o en el congelador.
- _____ Agacharse, desde la cintura hasta los casos de elevación/cajas, bolsas de basura, o mezclador de grandes recipientes.
- _____ Utilizar productos de limpieza de otro departamento o llevarlos de casa.
- _____ Los cordones en el piso en el cajero o áreas de servicio no están cubiertos o son demasiado cortas para alcanzar el suelo.
- _____ La mala colocación y/o el uso de papel de aluminio o envoltura de película cajas.
- _____ Extracción de cacerolas de hornos o vapores.
- _____ Utilizando las cuchillas sin filo para la preparación de alimentos.
- _____ Cortadora de limpieza de cuchillas o procesador de alimentos.
- _____ Grasa y/o comida es derramado sobre el piso en la preparación de alimentos y áreas de servicio.
- _____ El doble o el triple de la cantidad recomendada de cloro se usa para desinfectar las tablas y superficies de trabajo.
- _____ Y por encima de la altura del pecho para recuperar cajas/casos o equipo.
- _____ Dejando cajas/cajas o palés en los pasillos de la despensa, zona de envío/recepción, congelador o refrigerador.
- _____ Torcer sin mover los pies para recuperar un elemento detrás de usted.
- _____ Los productos de limpieza no están almacenados en su envase original y no están etiquetados.
- _____ Levantar más de 50 libras sin pedir ayuda.
- _____ Extracción de grandes recipientes de comida del horno.
- _____ Usando las tijeras para porción de uvas o abrir cajas o casos.
- _____ La sobrecarga de un carro y empujándolo para configurar o suministrar alimentos a un área de servicio.
- _____ Envoltura de película o lámina de elevación hacia usted cuando la extracción de

bandejas o recipientes de comida de vapor, hornos, o microondas.

Empujar fuertemente cargada de equipo de sujeción caliente o carros de transporte para servir o zonas de carga sin necesidad de solicitar ayuda.

Paso 2 : Tómesese unos minutos y discutir las respuestas con el grupo.

Paso 3 - tenemos a "mirar" el uno para el otro.

Revise el gráfico siguiente y **discutir las posibles consecuencias** de no identificar inmediatamente un peligro para la seguridad o la corrección de un riesgo de seguridad cuando lo vea.

Peligro	Consecuencias potenciales
Un co-trabajador no aviso al derrame de agua en el suelo como ella lleva un pan a la mesa de vapor y organiza la línea de servicio. El almuerzo, sonará un timbre en cinco minutos y todo el mundo está tratando de obtener productos calientes a otras zonas de la línea.	
El personal acaba de terminar un trabajo de seguridad clase subrayando la importancia de técnicas apropiadas para levantar peso. Muchos de sus compañeros, los trabajadores continúan a doblar desde la cintura para recoger pans prep almacenado debajo de las tablas, o recoger los casos almacenados en el suelo en el refrigerador, despensa y congelador.	
Algunos de los titulares de la olla caliente en la zona de preparación de alimentos y en las líneas de servicio tienen orificios o se están acabando.	

Paso 4 : Tómesese unos minutos y discutir las respuestas con el grupo.

Paso 5 - Grupo de Discusión - ¿Qué otros peligros que son únicos para un servicio de comida instalaciones? Cómo puede prevenirse o reducirse?

Clave de respuestas - puede "in situ" los riesgos?

Los posibles peligros de la cocina

A. Slip / B. Viaje / C. Otoño / D. Esguince-CEPA / E. Cortar / F. Grabar / G. Producto químico

- A B C D** Agua derramado sobre el piso cerca de los sumideros, tablas de vapor y lavavajillas, o en el congelador.
- D** Agacharse, desde la cintura hasta los casos de elevación/cajas, bolsas de basura, o mezclador de grandes recipientes.
- G** Utilizar productos de limpieza de otro departamento o llevarlos de casa.
- B C D** Los cordones en el piso en el cajero o áreas de servicio no están cubiertos o son demasiado cortas para alcanzar el suelo.
- E** La mala colocación y/o el uso de papel de aluminio o envoltura de película cajas.
- D F** Extracción de cacerolas de hornos o vapores.
- E** Utilizando las cuchillas sin filo para la preparación de alimentos.
- E** Cortadora de limpieza de cuchillas o procesador de alimentos.
- A B C D** la grasa y/o comida es derramado sobre el piso en la preparación de alimentos y áreas de servicio.
- G** El doble o el triple de la cantidad recomendada de cloro se usa para desinfectar las tablas y superficies de trabajo.
- D** Y por encima de la altura del pecho para recuperar cajas/casos o equipo.
- A B C D** dejando cajas/cajas o palés en los pasillos de la despensa, zona de envío/recepción, congelador o refrigerador.
- D** Torcer sin mover los pies para recuperar un elemento detrás de usted.
- G** Los productos de limpieza no están almacenados en su envase original y no están etiquetados.
- D** Levantar más de 50 libras sin pedir ayuda.
- D F** Extracción de grandes recipientes de comida del horno.
- E** Usando las tijeras para porción de uvas o abrir cajas o casos.
- D** La sobrecarga de un carro y empujándolo para configurar o suministrar alimentos a un área de servicio.
- F** Envoltura de película o lámina de elevación hacia usted cuando la extracción de bandejas o recipientes de comida de vapor, hornos, o microondas.
- D** Empujar fuertemente cargada de equipo de sujeción caliente o carros de transporte para servir o zonas de carga sin necesidad de solicitar ayuda.

Clave de respuestas - tenemos a "mirar" el uno para el otro.

Peligro	Consecuencias potenciales
<p>Un co-trabajador no aviso al derrame de agua en el suelo como ella lleva un pan a la mesa de vapor y organiza la línea de servicio. El almuerzo, sonará un timbre en cinco minutos y todo el mundo está tratando de obtener productos calientes a otras zonas de la línea.</p>	<p><i>Un co-trabajador puede resbalar y caer, causando lesiones graves, como un tirón de espalda, cuello, la rodilla o el hombro.</i></p> <p><i>Si el co-trabajador está llevando una olla caliente de la estufa o tabla de vapor y los resbalones y las caídas, las quemaduras pueden ocurrir además las lesiones mencionadas anteriormente.</i></p> <p><i>Si la comida se derrama no puede ser servido y no hay tiempo para prepararse antes de la primera comida.</i></p> <p><i>La línea de servicio corto será entregado como personal ayuda a los trabajadores lesionados; limpie derrames y preparar más comida, resultando en co-trabajador la frustración y la insatisfacción del cliente.</i></p> <p><i>Una lesión que mantiene un co-trabajador fuera del trabajo, provoca la pérdida de la productividad y el aumento de los gastos para el programa de nutrición infantil, debido a la reclamación de compensación al trabajador los costos y sustituir los costes salariales. (Esta consecuencia es verdadera para todos los ejemplos).</i></p>
<p>El personal acaba de terminar un trabajo de seguridad clase subrayando la importancia de técnicas apropiadas para levantar peso. Muchos de sus compañeros, los trabajadores continúan a doblar desde la cintura para recoger pans prep almacenado debajo de las tablas, o recoger los casos almacenados en el suelo en el refrigerador, despensa y congelador.</p>	<p><i>Uno o más co-trabajadores pueden sostener una distensión muscular o esguince.</i></p> <p><i>Otras consecuencias de los ejemplos anteriores también pueden aplicar.</i></p>
<p>Algunos de los titulares de la olla caliente en la zona de preparación de alimentos y en las líneas de servicio tienen orificios o se están acabando.</p>	<p><i>Puede ocurrir una quemadura de ollas calientes o el derrame comida si una bandeja de comida caliente está caído.</i></p> <p><i>Otras consecuencias de los ejemplos anteriores también pueden aplicar.</i></p>