

## HACCP-Based SOPs

---

(Hot, Hot, Hot – Burn Prevention – Spanish Addendum)

# “Caliente, Caliente, Caliente”

**Objetivo:** Prevención de quemaduras

### Definición

Desafortunadamente, quemaduras son comunes en el servicio de alimentos en las escuelas. Si practicamos la precaución, seguimos los procedimientos y utilizamos el equipo protector aprobado, podemos reducir o eliminar la cantidad de heridas.

### Puntos para Discutir

- Adecuadamente tape los recipientes cuando transporte alimentos calientes.
- Siga todos los procedimientos apropiados cuando utilice equipo.
- Usar equipo de protección personal cuando este alrededor de áreas calientes como una freidora, vaporea, lámpara de calentar, hornos y agua caliente.
- Para protegerse, use un delantal, protector de la cara y use guantes cuando este manipulando aceite caliente.
- Tenga cuidado al sacar artículos de un horno o vaporera.
- Este seguro de que las canastas de la freidora estén secas antes de ponerlas en aceite. Canastas de la freidora que estén mojadas causa la salpicadura de aceite y causa vapor.
- No sobrellene la canasta de la freidora. Puede salpicar aceite caliente y se puede quemar.
- Tenga cuidado de no gotear aceite en el piso. Limpie cualquier derrame inmediatamente.
- Use procedimientos seguros y aprobados en la eliminación de aceite, filtración y limpieza de los freidoras.
- Advertídes a los demás cuando usted:
  - ✓ Este cargando alimentos calientes
  - ✓ Este sirviendo alimentos calientes
  - ✓ Este poniendo alimentos dentro de aceite caliente
  - ✓ Al verter líquidos calientes
- Siempre deje que se enfríe el horno antes de limpiarlo.

