

## CONTACTE TÈRMIC

# S-20

### Mesures generals

Seguisca els procediments de treball establits quan treballe amb materials o equips que puguen generar cremades per fred o per calor.

Les parts de l'equip exposades a temperatures extremes han d'estar protegides per mitjà de material aïllant. Si el risc no pot evitar-se, haurà d'estar senyalitzat de forma visible.



### Mesures específiques per a cuina

- Els líquids al bullir poden provocar cremades per esguitades d'aigua, oli, salses, etc.
- També es poden produir cremades al manipular materials ultracongelats en cambres frigorífiques. I també si es produïx contacte amb el vapor, l'aigua calenta, les flames, o els sòlids calents, etc.
- Finalment, la manipulació incorrecta de certs productes químics abrasius i corrosius pot produir destrucció de teixits i afeccions en la pell i mucoses.



### Recomanacions de seguretat

- Utilitze olles i paelles amb la grandària adequada.
- No s'han d'omplir els recipients de cuina fins al vorell, sinó com a màxim fins a les tres quartes parts de la seua capacitat.
- Comprove els nivells abans d'introduir-hi els aliments.
- Oriente cap a l'interior dels foguers els mànecs **de les cassoles i paelles** a fi d'evitar colps involuntaris que puguen abocar el seu contingut.
- **Protegisca's les mans** per mitjà de mànecs aïllants tèrmics, guants de protecció o agarradors, abans de tocar o agafar recipients calents que continguen líquids en ebullició.
- Si és necessari, use equips de protecció individual amb marcatge CE a l'hora de manipular objectes o superfícies calentes o molt freds.
- Per a evitar escaldaments **per vapors**, aparte la cara abans de destapar les olles i cassoles que continguen líquids calents.
- En les paelles i **fregidores que continguen oli**, evite esguitades.
- No mantinga l'oli a temperatures excessives i assegure's de la pràctica eliminació de restes d'aigua en els aliments.
- Efectue el canvi **de l'oli en fred**.
- Faça els transvasaments **de líquids calents i l'addició de components** dels diferents guisats de la manera més lenta possible.
- **Introduïska els aliments en la fregidores o recipients** de cocció lentament i per mitjà del maneig d'unes pinces de cuina.
- Utilitze els utensilis adequats per al transport **d'objectes calents**, avisant del seu pas.
- No introduïska en el forn **o microones** vaixela no destinada a este efecte.
- Preste especial atenció al calfament **de líquids en forns microones** degut a un possible retard de la seua ebullició. Sol succeir al calfar un líquid que no conté ni pols ni gas, com aigua o llet, a una temperatura superior al seu punt d'ebullició.



Si no s'ha produït l'ebullició, és possible que a l'intentar retirar el recipient i agitar-se el líquid esta es produïska bruscament, projectant-se el líquid i provocant cremades. No obstant això, sempre resulta recomanable esperar uns instants abans d'extraure el recipient:

- No recolze els objectes que puguen produir cremades sobre superfícies **inestables**.
- **No** netege **objectes o superfícies calentes** fins passat un temps prudencial i s'haja dissipat la calor.
- No òbriga els **llavaplat**s immediatament després d'acabar el programa de llavat. Poden desprendre vapor d'aigua a alta temperatura.
- Evite realitzar treballs en superfícies calentes amb guants **de làtex**.
- Utilitze **equips** termoïllants, mampares i roba de treball adequada: soles antilliscants, manils, gorros, mànega llarga, etc.



### Mesures específiques per a ús de maquinària

Senyalització de risc de cremada per contacte amb maquinària.

Utilitze guants adequats per a l'ocupació de la maquinària.



Realitzar procediments de treball segurs tenint en compte les especificacions tècniques de la maquinària i les seues instruccions d'ús.