



Adventist Risk
Management, Inc.



MANTENIENDO SU COCINA SEGURA

Las instalaciones varían de una iglesia a otra. Algunas tienen pequeñas estufas de casa y otras cuentan con unidades comerciales para cocinar. La operación también varía, desde preparar lonches simples hasta tener todo un servicio de alimentos, como un comedor popular.

Las pérdidas potenciales pueden incluir pérdida de propiedades por incendios, quemaduras ocasionadas por objetos calientes, cortes con cuchillos y resbalones y caídas cuando el piso está mojado. También puede haber lesiones cuando las mesas recargadas contra la pared caen sobre los niños.

Asegúrate de que haya paso despejado hacia las salidas cuando acomodes las mesas en los salones. Y también cuida de cumplir las indicaciones que siguen para garantizar la seguridad de quienes usan la cocina de tu iglesia.



MANTENGA SU CAJA FUERTE DE LA COCINA

- Las salidas están despejadas y bien señaladas.
- Está indicado el número de asistentes en el salón.
- Están limpios los filtros, ductos y extractores de la cocina.
- Se da mantenimiento cada medio año, y está vigente, a los sistemas de sofocación de fuego de las estufas.
- Hay detectores de calor.
- Hay extintores multiuso o de tipo K en la cocina.
- Se ha instalado un extractor y un ducto con sofocador de fuego donde se necesita.
- Las bobinas, motores y compresores de refrigeración están libres de pelusa y acumulación de combustible.
- Las cocinas no tienen grasa acumulada.
- Los alimentos en refrigeradores y congeladores están cubiertos.
- El paso a congeladores y enfriadores tiene cierres de seguridad.
- Los pisos están limpios y libres de derrames.
- Hay a la mano trapeadores y señales de advertencia para cuando se derrama algo.
- Las mesas y sillas están en buenas condiciones.
- Las mesas y sillas están apiladas y no recargadas contra las paredes.
- Se deja el espacio apropiado entre mesas y sillas para permitir una salida segura del salón en caso de emergencias.

RECUERDA...

Si se derrama ¡LÍMPIALO!

Coloca un aviso de precaución en el suelo mojado cuando se derrame algo en el piso y límpialo de inmediato para evitar accidentes.

Si está roto ¡ARRÉGLALO!

Identifica y reporta las posibles fuentes de peligro y advierte a los presentes con señalización que indique cuál es el peligro. Ten un plan de reparación o remplazo.



QUEREMOS SU COCINA PARA QUEDARSE UN LUGAR SEGURO PARA SER. ENCUENTRE MÁS RECURSOS PARA LA PROTECCIÓN DE SUS INSTALACIONES Y LOS QUE ESTÁN BAJO SU CUIDADO EN ADVENTISTRISK.ORG

AVISO

Es peligroso que los niños jueguen en una cocina en uso. La atención de los cocineros está en la comida y hay cuchillos, herramientas eléctricas, estufas y alimentos calientes que pueden derramarse y quemar. Lo mejor es mantener a los niños fuera de la cocina, en otra área con supervisión.

INFORME SU RECLAMO DE INMEDIATO

1.888.951.4276 • CLAIMS@ADVENTISTRISK.ORG

MANTÉNGASE INFORMADO

ADVENTISTRISK.ORG/SOLUTIONS



Adventist Risk Management® Inc. © 2015

ESTE MATERIAL CONTIENE INFORMACIÓN GENERAL BASADA EN HECHOS, Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBE CONSIDERARSE ASESORAMIENTO LEGAL REFERIDO A UN ASUNTO O TEMA EN PARTICULAR. POR FAVOR, CONSULTE A UN ABOGADO DE SU LOCALIDAD SI DESEA SABER CÓMO SE TRATA EN SU JURISDICCIÓN CUALQUIER CIRCUNSTANCIA ESPECÍFICA QUE USTED DEBA RESOLVER.