



Recomendación de seguridad operacional.

Prevención de incendios en cocinas 2023

De acuerdo con los principios fundamentales que rigen las investigaciones de accidentes e incidentes, una recomendación de seguridad no tiene por objeto atribuir la culpa ni evaluar la responsabilidad individual o colectiva en un accidente o incidente.

Los destinatarios de las recomendaciones de seguridad, tal como se menciona en la RFA 127-3, deberán informar a la DSO en un plazo de sesenta días a partir de la recepción, de las medidas que piensan tomar y, en su caso, del tiempo necesario para su realización

La presente recomendación se emite como medida de seguridad derivada del incidente de seguridad ocupacional, donde se produjo combustión de aceite en horno de concina, la DSO recomienda a los Comandos, Unidades y Jefaturas en donde se realicen tareas similares:

- 1) De acuerdo a la RFA 127-14 “Promoción de la seguridad y salud del Personal en los lugares de trabajo”, se dispondrá que en cada Sección de trabajo, cuente la evaluación de riesgos por puesto. Esta evaluación estará ubicada en un lugar visible y limpio.
- 2) La ficha de evaluación de riesgo por puesto, contara con información de los planes de emergencia y contingencia para el caso de siniestros; incluyendo vías de escape, elementos de lucha contra incendios, botiquines disponibles, ubicación de desfibrilador automático y teléfonos de interés.
- 3) Contar con Extintor tipo K de 8 kg en cocina.
- 4) Instruir al personal en medidas de higiene, seguridad en cocinas, de acuerdo al MFA 127-2 “Principios de prevención y lucha contra incendios”.
- 5) Mantener limpias, sin residuos de aceite o grasas los utensilios, ollas bandejas de cocina y hornallas.
- 6) Desechar utensilios, rotos o en mal estado.
- 7) Verificar que las cocinas a gas (GLP) tengas pases de apertura y cierre. Dejar cerrado los pases de gas una vez terminadas las labores en cocina.
- 8) Pintar las cañerías de gas (GLP) en amarillo con leyenda “GAS”
- 9) Contar con encendedores eléctricos a distancia.
- 10) Contar con recipientes para clasificación de residuos: orgánicos, aceites sucios, papel sucio, nylon, metal.
- 11) Evitar colgar trapos utilizados en cocina cerca de cocina a gas u hornos.
- 12) Contar con alfombras antideslizantes en zonas de cocinas, hornos y lavadero.
- 13) Utilizar guantes para alta temperatura para retirar bandejas de hornos necesarios según los riesgos en el lugar de trabajo de acuerdo a la RFA 127-13 Equipo de protección personal.
- 14) Colocar cartelería de EPP.
- 15) Evitar conductores eléctricos sin protección, instalaciones eléctricas estancas o embutidas.