# **Toolbox Talk Seguridad en La Cocina Durante Las Festividades**



Ya sea que organice una reunión festiva o simplemente lleve un plato, evite incendios en la cocina y cocine de manera segura con estos consejos en mente:

* Mantenga los artículos inflamables alejados de la estufa, incluidos los guantes para horno, las agarraderas, los envases de alimentos y los paños de cocina. Evite usar ropa holgada, que podría incendiarse en los quemadores.
* No deje la cocción desatendida. Cuando use la estufa, quédese en la cocina para poder vigilar la comida. Si tiene algo en el horno, revíselo con frecuencia; establecer un temporizador como recordatorio.
* Mantenga el piso libre de cualquier peligro de tropiezo, como bolsas o juguetes. Las mascotas deben mantenerse en otra habitación donde no corran el riesgo de pisar.
* Manténgase alerta mientras cocina en la estufa. Si está cansado o ha consumido alcohol, deje que otra persona se haga cargo.
* Tenga cuidado al manipular líquidos y alimentos calientes, ya que el vapor o las salpicaduras pueden causar quemaduras graves, así como las bandejas, sartenes y fuentes en las que se encuentran.When it is time to set the table, place hot liquids and foods in the center of the table, where they are less likely to be knocked over.

**Niños en la cocina**

La cocina puede ser un lugar peligroso para los niños, especialmente en medio del caos de los preparativos para las fiestas. Desde alimentos y líquidos calientes hasta cuchillos y cables eléctricos colgando, hay muchas cosas peligrosas que un niño puede agarrar del mostrador. Mantenga un entorno seguro manteniendo los artículos peligrosos en la parte posterior del mostrador y fuera de su alcance.

## Para evitar quemaduras o escaldaduras accidentales, los niños deben permanecer al menos a 3 pies de distancia de la estufa. Manténgalos entretenidos y fuera de la cocina organizando actividades como juegos, rompecabezas o libros en otra habitación.

## **Cómo tratar una quemadura**

No importa cuán cuidadoso uno pueda ser, los accidentes aún ocurren. Si experimenta una quemadura dolorosa, enjuague el área quemada con agua corriente durante al menos 10 minutos. Comuníquese con su médico o vaya a una clínica de atención urgente o a la sala de emergencias.

**Qué hacer si hay un incendio en la cocina**

Cuando se enciende un fuego en la cocina, nuestro primer instinto puede ser recoger la olla o sartén en llamas e intentar moverla al fregadero o al exterior. Sin embargo, esto es peligroso y puede resultar en salpicaduras de aceite caliente sobre usted y su hogar, lo que propagaría aún más el fuego.Should a small fire ignite, follow these safety guidelines:

* No le eche agua. El agua puede hacer que el aceite salpique, lo que no solo puede lastimarlo sino también propagar el fuego.
* Deslice una tapa sobre la sartén para sofocar el fuego y apague la estufa, dejando la sartén tapada hasta que se haya enfriado por completo; alternativamente, el bicarbonato de sodio también se puede usar para extinguir pequeños incendios de grasa.
* Si hay un incendio en el horno, apague el fuego y mantenga la puerta del horno cerrada.

Para incendios más grandes con mucho humo y calor que se propagan rápidamente, salga de la cocina y cierra la puerta detrás de ti para contener las llamas. Una vez que esté a salvo, llame al 911 o al número de emergencia local.

Lleve a sus seres queridos con usted, pero no vuelva a entrar a su casa para recuperar su teléfono celular, computadora u otras pertenencias personales. Es posible que no tenga una segunda oportunidad para salir de manera segura.

Con esto en mente, usted y sus seres queridos están mejor preparados para tener una temporada festiva feliz y segura desde la cocina hasta la mesa.