



LA MITAD DE LOS FUEGOS EN EL HOGAR COMIENZAN EN LA COCINA

UN PELIGRO EN EL HOGAR

La mitad de los fuegos en el hogar comienzan en la cocina, y fuegos en la cocina son la causa mayor de heridas y muchas muertes en los incendios de casas. La mayoría de los fuegos en la cocina son causados por error humano.

La prevención de heridas y fuegos en la cocina están compuestas de una parte sentido común y unas cuantas partes preparación. Evalúe el:

- Trazado de su cocina, equipo y limpieza.
- Hábitos de cocina.
- Abilidad de extinguir con seguridad un fuego pequeño.
- Conocimiento de prevención de heridas por quemaduras.

LIMPIA Y SEGURA

Una cocina limpia es una cocina más segura.

Limpie derrames tan pronto ocurran. Limpie regularmente migajas y acumulación de grasa en los enseres de cocina. Limpie la capota y el ducto de escape sobre la estufa regularmente. La grasa se puede incendiar con facilidad, y fuegos de grasa pueden ser difícil de apagar. Mantenga lo que se ensucie bajo control para evitar del todo este tipo de riesgo.



PRIMERA AYUDA PARA QUEMADURAS

Actúe rápido para limitar la severidad de las quemaduras.

Deje correr agua de 10 a 15 minutos sobre quemaduras menores para limitar la gravedad. Nunca use grasa o mantequilla en una quemadura.

Si se forman ampollas en la piel quemada, vea a un médico. Para piel ennegrecida, respiración rápida, o pérdida del conocimiento, llame a los bomberos o servicio de ambulancias.

PREVENCIÓN DE FUEGOS EN LA COCINA

Cocinando Algo con Seguridad



RECETA PARA LA SEGURIDAD

Descuidos cocinando comienzan más fuegos residenciales que cualquier otra causa. Accidentes mientras se cocina también hieren personas – muchas más resultan heridas en la cocina que de cualquier otra causa relacionada al fuego. Repase la seguridad en la cocina y cocine inteligentemente.



LA COCINA: ORGANÍCELA

Organice y decore la cocina para apariencia y seguridad. Objetos cotidianos pueden terminar causando incendios destructivos.

No almacene cosas flamables en la estufa. Cortinas, agarraderas, toallas, y artículos decorativos necesitan estar por lo menos a 3 pies de la estufa.

Obtenga un extinguidor ABC para la cocina y aprenda a usarlo. Mantenga el extinguidor al alcance cerca de la salida de la cocina – no en el gabinete.

Asegúrese de que los botones de control en la estufa, horno, y otros enseres que calientan se puedan leer fácil. Usted debe distinguir del otro lado de la habitación si el enser que calienta esta prendido o apagado.

Revise las tostadoras, cafeteras y saltenes eléctricos para ver si se sobrecalientan o están deteriorándose. Grietas, derretimiento, o descolocación de cables o superficies plásticas son indicio de posibles daños.

No sobrecargue los enchufes eléctricos. Pueden calentarse demasiado. Esto es especialmente real con enseres que producen calor como tostadoras y cafeteras eléctricas.



PASOS SEGUROS

Es fácil desarrollar malos hábitos de cocina. No se quemará.

- Nunca deje comida cocinándose sin atender.
- Cocine con las temperaturas más bajas que sean efectivas.
- No almacene grasa para cocinar encima de la estufa. Una hornilla puede prenderse y accidentalmente comenzar un fuego de grasa.
- Enchufe los enseres solo cuando los va a usar.



- Mantenga los metales fuera del microondas – hasta un alambre de torcer y atar o un poco de papel de aluminio pueden causar un “arco voltaico” que puede resultar en un fuego.
- Póngase ropa ajustada cuando cocine. Evite mangas sueltas, corbatas, o volantes.
- Mantenga los mangos de las ollas hacia la parte de atrás de la estufa. Un adulto puede pasar cerca de la estufa y tropezar con el mango, o un niño puede tirar del mango de la olla y quemarse.
- Supervise a los niños pequeños en la cocina.
- No toque o mueva una olla ardiendo. Puede regar el fuego y/o quemarse.
- Quite lentamente las tapas de las ollas que se calentaron en microondas. El vapor que se acumula en el interior del envase puede causar serias escaldaduras.

APAGANDO LAS LLAMAS

Nunca trate de apagar un fuego a menos que:

- Usted haya llamado a los bomberos.
- Usted sabe lo que se está quemando
- Usted tiene los materiales necesarios (tapa de la olla o el extinguidor correcto).
- El fuego es pequeño y no se está extendiendo.
- Todos los demás se han ido del área.
- Tiene un camino despejado hacia la salida.



Nunca uses agua, soda de hornear, harina en un fuego de grasa. En su lugar, cuidadosamente deslice de lado la tapa sobre la olla, y apague la estufa. Mantenga la tapa sobre el fuego hasta que las llamas se extingan.

Ahogue el fuego en un horno convencional o un microondas manteniendo la puerta del enser cerrada. Desenchufe o apague la unidad. Haga que le den servicio al microondas antes de usar nuevamente.

Si papel, tela, o comida (que no sea grasa) se están quemando, puede usar con seguridad un extinguidor tipo A o ABC, si sabe como usarlo. Un extinguidor calificado como C, BC, o ABC se puede usar en un fuego eléctrico.

Si el fuego no se apaga inmediatamente, salga. Si no lo ha hecho, llame a los bomberos usando el teléfono del vecino.

