

Restaurant Safety Meeting Series Deep Fryers

What can happen! Serious and sometimes disfiguring burns can occur from contact with hot oil. Follow these safety tips to minimize the potential for injury when working with or around deep fryers.

ALWAYS

- Before using a deep fryer, get trained in the safe use and operation of the specific type of fryer used in your restaurant.
- Follow your restaurant's deep fryer safety rules and procedures. Wear the provided personal protective equipment while frying food or emptying oil.
- Ensure oil is at the recommended levels in the fryer and that the correct cooking temperatures are used.
- Keep fryer surfaces clean to prevent grease flare-ups.
- Follow fryer manufacturer directions when adding new oil to the fryer.
- Allow hot oil to cool to 110 degrees Fahrenheit before straining or emptying oil from the fryer.
- Keep floor surfaces clean and dry to prevent slipping or falling onto hot surfaces.
- Fill the frying basket outside the hot oil and then slowly lower the basket into the fryer.
- Fill fryer baskets only ½ full to avoid splattering hot oil.
- Use insulated potholders or mitts when lifting or lowering fryer baskets into hot oil.
- Extinguish hot oil and grease fires by using a class K fire extinguisher* or by pulling the activation handle on the ventilation hood fire extinguishing system.
- When putting used cooking oil into a recycling tank get help to lift the oil container.



STOP! THINK!

NEVER climb or stand on top of stoves, fryers and other cooking surfaces.

NEVER work closely to hot fryers when the floor is wet.

NEVER place wet food items into hot oil or pour water or ice into hot oil.

NEVER store drinks near deep fryers, as they could be easily bumped into the hot oil and cause splattering.

NEVER overfill or pour excessive amounts of frozen foods into a deep fryer. Overfilling the basket and placing frozen goods into hot oil causes the hot oil to splatter.

NEVER overheat cooking oil - use the fryer manufacturer's recommended cooking temperatures.

NEVER empty or strain hot oil from the fryer until the oil has cooled to 110 degrees Fahrenheit.

NEVER store a container of hot oil on the floor where someone could slip and fall into it.

NEVER carry a large pot of oil by yourself. Get help from another employee.

** A fire extinguisher labeled with the letter "K" is for use on Class K fires. Class K fires involve vegetable or animal oils in cooking appliances.*

Restaurantes

Serie de Juntas de Seguridad

Freidoras de Aceite

¡Lo que puede suceder! Quemaduras graves y a veces desfiguraciones pueden ocurrir por el contacto con aceite caliente. Siga estos consejos de seguridad para minimizar la posibilidad de una lesión cuando esté trabajando con o alrededor los freidoras de aceite.

SIEMPRE

- Antes de usar un freidor de aceite obtenga la capacitación del uso y operación seguro del tipo específico de freidor que esté utilizando su restaurante.
- Siga los reglamentos y procedimientos de su restaurante sobre el uso seguro del freidor.
- Utilice la vestimenta de protección que se le proporciona al momento de freír alimentos o al vaciar el aceite.
- Asegúrese de que el aceite este en los niveles recomendados para el freidor y que se utilice la temperatura correcta a la hora de cocinar.
- Mantenga la superficie del freidor limpia para impedir flamazos de grasa.
- Siga las instrucciones del fabricante del freidor cuando esté agregando aceite nuevo al freidor.
- Permita que el aceite caliente se enfríe a una temperatura de 110 grados Fahrenheit antes de colar o vaciar el aceite del freidor.
- Mantenga las superficies del piso limpias y secas para impedir resbalones o caídas sobre las superficies calientes.
- Llene la canasta del freidor fuera del aceite caliente y después sumerja lentamente la canasta en el freidor.
- Únicamente llene las canastas del freidor a la mitad de su capacidad para evitar que salpique el aceite caliente.
- Utilice guantes insulados o colchonetas insuladas cuando esté levantando o sumergiendo las canastas del los freidores en el aceite caliente.
- Para extinguir incendios de aceite caliente o grasa, utilice un extinguidor de incendios clase K o jale la agarradera de activación del sistema para extinguir incendios de la campana de ventilación.
- Al colocar el aceite para cocinar dentro de un tanque de reciclaje, solicite ayuda para levantar el contenedor del aceite.



¡ALTO! ¡PIENSE!

- JAMÁS** se suba o pare arriba de estufas, freidoras u otras superficies para cocinar.
- JAMÁS** trabaje muy de cerca de freidores calientes cuando el piso este mojado.
- JAMÁS** coloque alimentos mojados dentro del aceite caliente o vacié agua o hielos dentro del aceite caliente.
- JAMÁS** almacene bebidas cerca de los freidores ya que fácilmente se puede empujar causando que caigan en el aceite caliente y resultando en el que se salpique.
- JAMÁS** llene de mas o vacié cantidades excesivas de alimentos congelados dentro del freidor. El llenar de mas una canasta para freír o el colocar productos congelados en el aceite caliente causara que el aceite caliente se salpique.
- JAMÁS** caliente de más el aceite para cocinar. Use las temperaturas para cocinar que recomienda el fabricante del freidor.
- JAMÁS** vacié o cuele el aceite caliente del freidor hasta que la temperatura se haya enfriado a 110 grados Fahrenheit.
- JAMÁS** coloque un contenedor de aceite caliente sobre el suelo donde alguna persona pudiera resbalarse y caer dentro del mismo.
- JAMÁS** cargue una olla grande de aceite solo. Solicite la asistencia de otro empleado.

* *Un extinguidor etiquetado con la letra “K” es para usarse con los incendios clase K. Los incendios clase K son aquellos que consisten de aceites vegetales o animal en aparatos para cocinar.*

La prevención de los accidentes es la responsabilidad de la gerencia de su compañía. La información en esta publicación no debe ser considerada apta para todas las situaciones, condiciones o ambientes. Todo negocio es responsable de implementar un programa de prevención de lesiones o enfermedades y deben consultar con asesores legales, técnicos y demás para ver la aplicabilidad de esta información para su negocio.