



## BURN PREVENTION: RESTAURANT

### DO's

- **DO** follow safe practices when using cooking equipment.
- **DO** ensure a safe location has been selected for the temporary storage of any tubs containing hot fluids.
- **DO** locate deep fat frying equipment away from high foot traffic and/or busy areas.
- **DO** allow for a full cool down period for deep fat fryers before draining.
- **DO** install a metal partition between an adjoining range and deep fat fryer (i.e., to reduce splashes of hot oil to flames).
- **DO** avoid leaning over an operating deep fat fryer or any boiling pot.
- **DO** use “K” fire extinguisher to fight grease fires only when the overhead suppression equipment is triggered.
- **DO** stand to the side of oven doors, double-jacketed steam kettle lids, and dishwasher doors when opening.
- **DO** use mitts, potholders, or appropriate gloves when opening or handling hot surfaces (i.e., stove handles, pan handles, and oven doors).
- **DO** turn pot handles away from the front of stove, and cover pots with open lids venting away from the stove front.
- **DO** cover pan fires with a lid and/or activate the overhead suppression system.

### DON'Ts

- **DON'T** use equipment on which you have NOT been trained.
- **DON'T** place pots, kettles, tubs, etc., filled with any hot fluids like oil, boiling water, or food on the floor as they could be stepped into, tripped on, or hurt you badly.
- **DON'T** change oil before 2 hours of cooling.
- **DON'T** place spices, utensils, plates, or tools next to or on shelves near or above deep fat fryers.
- **DON'T** overfill and/or overload deep fat fryer baskets or shake off oil after lifting.
- **DON'T** attempt to put out a grease fire only using a “K” extinguisher by itself.
- **DON'T** cook without wearing long pants, buttoned long sleeve shirts, and slip-resistant footwear.
- **DON'T** use collapsed cardboard boxes on floors for increased traction in the dishwashing area.
- **DON'T** clean and/or sanitize equipment without wearing safety glasses, chemical-resistant aprons, and protective gloves.
- **DON'T** use water, baking soda, flour, etc., to put out pan fires.

For more information, visit [RepublicIndemnity.com](http://RepublicIndemnity.com) or contact our Loss Control Department at [RICALC@ri-net.com](mailto:RICALC@ri-net.com).

The information presented in this publication is intended to provide guidance and is not intended as a legal interpretation of any federal, state or local laws, rules or regulations applicable to your business. The loss prevention information provided is intended only to assist policyholders in the management of potential loss producing conditions involving their premises and/or operations based on generally accepted safe practices. In providing such information, Republic Indemnity Company of America does not warrant that all potential hazards or conditions have been evaluated or can be controlled. It is not intended as an offer to write insurance for such conditions or exposures. The liability of Republic Indemnity Company of America and its affiliated insurers is limited to the terms, limits and conditions of the insurance policies underwritten by any of them. The Great American Insurance Group eagle logo and the word marks Great American® and Great American Insurance Group® are registered service marks of Great American Insurance Company. © 2024 Republic Indemnity Company of America, 4500 Park Granada, Suite 300, Calabasas, CA 91302. All rights reserved. 5678-F-RI (03/24)



## PREVENCIÓN DE QUEMADURAS: RESTAURANTE

### SIEMPRE HACER

- **SIGA** las prácticas seguras cuando use equipo de cocina.
- **ASEGÚRESE** de que se haya seleccionado un lugar seguro para el almacenamiento temporal de tinas que contengan líquidos calientes.
- **UBIQUE** el equipo para freír grasa lejos de las áreas de alto tránsito peatonal.
- **PERMITA** un período de enfriamiento para freidoras profundas antes de drenar.
- **EVITE** inclinarse sobre una freidora o una olla hirviendo.
- **USE** el extintor de incendios "K" para combatir los incendios de grasa solo cuando se dispara el equipo de supresión del techo.
- **COLÓQUESE** al lado de las puertas del horno, las tapas de las calderas de vapor con doble camisa y las puertas del lavavajillas cuando las abra.
- **COCINE** sin usar pantalones largos, camisas de manga larga abotonadas y calzado antideslizante / resistente.
- **GIRE** los mangos de las ollas lejos de la parte delantera de la estufa, cubra las ollas con las tapas abiertas que se ventilan lejos de la parte delantera de la estufa.
- **CUBRA** el fuego de la bandeja con una tapa o active el sistema de supresión de sobrecarga.

### NUNCA HACER

- **NO** use equipo en el que NO haya recibido capacitación.
- **NO** coloque ollas / teteras / tinas, etc. de cualquier fluido caliente (aceite, agua hirviendo o comida) en el piso, ya que se podrían pisar.
- **NO** dejar los cilindros de gas comprimido (CO2) sin asegurar (encadenarlos a la pared con la cadena colocada a 1/3 de la parte superior del cilindro).
- **NO** cambie el aceite antes de 2 horas de enfriamiento.
- **NO** coloque especias / utensilios / platos / herramientas al lado o en estantes cerca o encima de freidoras de grasa.
- **NO** llene en exceso / sobrecargue las canastas de la freidora o sacuda el aceite después de levantarlo.
- **NO** intente apagar un incendio de grasa usando solo un extintor "K" solo.
- **NO** cocine sin usar pantalones largos, camisas de manga larga abotonadas y calzado antideslizante / resistente.
- **NO** use cajas de cartón colapsadas en los pisos para aumentar la tracción en el área de lavado de platos.
- **NO** limpiar / desinfectar equipos sin usar lentes de seguridad, delantales y guantes resistentes a químicos.
- **NO** use agua, bicarbonato de sodio, harina, etc. para apagar los fuegos.

Para obtener más información, visite [RepublicIndemnity.com](http://RepublicIndemnity.com) o comuníquese con nuestro Departamento de control de pérdidas en [RICALC@ri-net.com](mailto:RICALC@ri-net.com).

La información que se presenta en esta publicación pretende ofrecer orientación y no tiene intención de ser una interpretación legal de ninguna ley, norma o reglamentación federal, estatal ni local correspondiente a su negocio. La información sobre prevención de pérdidas que se proporciona pretende únicamente ayudar a los titulares de las pólizas a gestionar las condiciones que podrían potencialmente producir pérdidas en sus instalaciones u operaciones sobre la base de las prácticas seguras aceptadas en forma general. Al proporcionar dicha información Republic Indemnity Company of America no garantiza que se hayan evaluado todos los riesgos potenciales o condiciones ni que puedan controlarse. La intención no es ofrecer una suscripción de seguro para dichas condiciones o exposiciones. La responsabilidad de Republic Indemnity Company of America y de sus aseguradoras afiliadas se limita a los términos, limitaciones y condiciones de las pólizas de seguro suscritas por cualquiera de ellas.