

Presentado por los Condados de Miami-Dade y Broward

Seguridad contra incendios: Cocina interior y exterior y seguridad al cocinar

Disponible en inglés y español



¡Escanee el código y suscríbese a nuestro boletín informativo!

Boletín Educativo
Fecha de publicación:
Octubre 2021

Por Katherine Marin, M.Ed, MHFA, Brenda Marty-Jimenez, MHM, RDN, LDN, FAND

Los incendios domésticos en la cocina pueden ocurrir rápidamente. Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), de los accidentes que ocurren en el hogar, el 15 por ciento se originan en la cocina. Si presta especial atención al cocinar, puede evitar un incendio en la cocina. La preparación contra incendios es vital en la cocina, en el hogar y en su comunidad. Los siguientes consejos ayudarán a prevenir un incendio al freír, asar a la parrilla o asar alimentos mientras se cocina en interiores o exteriores.



Si está friendo, asando a la parrilla o asando alimentos, quédese en la cocina.



Apague la estufa al salir de la cocina, aunque sea por poco tiempo.



Vigile a los niños pequeños alrededor de las estufas de cocina y los equipos de cocina dentro y al aire libre. Los niños pequeños deben estar supervisados.



Mantenga los fósforos y encendedores fuera de la vista y el alcance de los niños.

TENGA SIEMPRE UN EXTINTOR DE FUEGO A MANO



Verifique los alimentos que se cocinan con regularidad y use un temporizador para recordarle que se está cocinando algo.



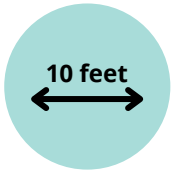
Mantenga los objetos inflamables como trapos de cocina, agarraderas, guantes de cocina, utensilios de madera, toallas de papel, servilletas, correo y papel o bolsas de plástico lejos de los quemadores y la estufa.



Use camisas de manga corta y / o ropa ajustada que no se extiendan ni toquen los quemadores mientras cocina.



Siempre use parrillas y freidoras al aire libre en áreas ventiladas y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



Coloque las parrillas para barbacoa al menos a 10 pies de distancia del revestimiento y las barandas de la terraza, y fuera de debajo de los aleros y de las ramas de árboles o arbustos que sobresalen.



Las freidoras de pavo pueden presentar riesgos de incendio importantes. Revise y siga las instrucciones del fabricante y tenga cuidado al usar una freidora de pavo.

Marque el 911 en caso de emergencias

Miami-Dade Fire Rescue Department

R. David Paulison Fire Rescue Headquarters

9300 NW 41st Street

Miami, Florida 33178

Non-Emergencies (786) 331-5000

Broward Fire Rescue Department

Broward's Sheriff's Office

2601 West Broward Boulevard

Fort Lauderdale, FL 33312

Non-Emergencies (954) 764-HELP (4357)

Sources:

1. FEMA USA at www.usfa.fema.gov
2. Consumer Safety Product Commission at www.cpsc.gov/safety-education/safety-guides/home-fire/recipe-safer-cooking
3. University of Florida's/ IFAS Electronic Data Information System at sfl.ifas.ufl.edu/archive/hot_topics/families_and_consumers/winter_fire_safety.shtml
4. National Park Service at www.nps.gov/articles/p52-deep-fried-turkey-fire-safety.htm

An Equal Opportunity Institution. UF/IFAS Cooperative Extension, University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences. Single copies of UF/IFAS Extension publications (excluding 4-H and youth publications) are available free to Florida residents from county UF/IFAS Extension offices.