



Campaña de Fiestas Patrias



El día viernes 14 de septiembre del 2018, el **"Comité Paritario de Higiene y Seguridad"** premio a los ganadores de la **"Campaña de Fiestas Patrias"**, el enfoque principal de la campaña es crear conciencia que en estas fiestas se debe disfrutar de manera segura, porque nada es más importante que tu vida y la de los que te rodean, cuidala. Celebra con alegría y con cuidado. Si andas en auto, cuida cómo manejas, si eres peatón, cuida tus pasos.

- **TRASLADO SEGURO**

Antes de salir, organízate con tus acompañantes y designen un conductor que no consuma alcohol.

Al conducir, seguramente te encontrarás con ciclistas y peatones con unas copas de más. Por

eso es importante que estés siempre atento a los movimientos de los transeúntes.

Usa siempre el cinturón de seguridad y haz que los pasajeros también lo usen. Además recuerda encender las luces y respetar los límites de velocidad.

Si vas a pie o en bicicleta, prefiere vías iluminadas y viste ropa de colores claros para que los conductores te vean fácilmente.

- **AMBIENTACIÓN Y USO DE ESCALERA**

Adorna tu hogar usando un banquillo o una escalera tijera sobre superficies estable. Evita usar sillas u otros muebles.

Si usas una escala para instalar una bandera, siempre mantén 3 puntos de apoyo:

mano-mano-pie o mano-pie-pie.

Ubica los adornos lejos de la calefacción, de la iluminación y de los tendidos eléctricos, para evitar incendios o electrocución.

Pide a un familiar que te afirme la escala, te ayude con los materiales y que esté atento a lo que pasa alrededor.

- **ASADO SEGURO**

Mantén un extintor portátil cerca de la parrilla.

No utilices líquidos inflamables (parafina, bencina, alcohol) para avivar el fuego.

Instala la parrilla a una distancia mínima de 5 metros de cualquier construcción.

Moja las brasas o cenizas con agua al terminar el asado.

- **ALIMENTACIÓN SEGURA**

Cuida la temperatura de los alimentos: los calientes (empanadas, carnes cocidas, etc.) deben estar por sobre 65°C. y los fríos (carne crudas, mayonesa, postres, etc.) bajo los 5°C.

Separa los alimentos crudos de los cocidos, así evitas la contaminación cruzada y una posible intoxicación.

Recuerda lavar tus manos antes de manipular alimentos, antes de comer y después de ir al baño.

Lava las superficies donde preparas los alimentos, antes y después del proceso.

Sitio Desarrollado por el Departamento de Informática del Gobierno Regional Metropolitano de Santiago

Bandera - 46, Santiago de Chile - Fono +56 222509000