



CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS DEL DIA DE ACCION DE GRACIAS



La cocina es el corazón de la casa, especialmente en Acción de Gracias. La seguridad en la cocina es importante, especialmente en el Día de Acción de Gracias cuando hay mucha actividad y gente en casa.



SÍGANOS



@nmdhsem



dhsem.nm.gov

DATOS SOBRE EL FUEGO DE ACCIÓN DE GRACIAS:

- El Día de Acción de Gracias es el día pico para los incendios de cocina casera con más de tres veces el promedio diario de tales incidentes. El día de Navidad y la víspera de Navidad ocuparon el segundo y tercer lugar, y ambos tienen casi el doble del promedio diario.
- La cocción desatendida fue, con mucho, el principal factor que contribuyó a los incendios de cocina y las muertes por incendios.
- Cocinar causa 49% de todos los incendios domésticos reportados y 42% lesiones por incendios en el hogar, y es la segunda causa principal de muertes por incendios en el hogar.



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA COCINAR:

- *Permanezca en la cocina cuando esté cocinando en la estufa para que pueda vigilar la comida.*
- *Asegúrese de que los niños se mantengan alejados de alimentos y líquidos calientes. El vapor o las salpicaduras de verduras, salsa o café podrían causar quemaduras graves.*
- *Nunca deje a los niños solos en la habitación con una vela encendida.*

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA PREIR PAVO

La preparación es clave

Asegúrese de que su ave esté completamente descongelada y seca. El agua extra hará que el aceite burbujee furiosamente y se derrame. Si el aceite se derrama de la freidora sobre el quemador, puede causar un incendio. Asegúrese de bajar lentamente el pavo en la olla para evitar que el aceite salpique.

Manténgase alejado de la casa

Asegúrese de usar la freidora al aire libre. Instale la freidora de pavo a más de 10 pies de distancia de su casa y mantenga alejados a los niños y mascotas. Nunca te alejes mientras cocinas tu pájaro. La cocción desatendida es el principal factor que contribuye a los incendios y la muerte relacionados con la cocina.

Manejar con cuidado

Tenga cuidado al tocar la freidora de pavo, ya que la tapa y el mango pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Además, asegúrese de realizar un seguimiento de la temperatura del aceite, ya que muchas freidoras no tienen sus propios termostatos.

Prepárate

Tenga un extintor de incendios multipropósito y polvo seco listo siempre, en caso de que el aceite se encienda. El aceite y el agua no se mezclan. NUNCA use agua para enfriar el aceite o extinguir un incendio de grasa.

**EN CASO DE INCENDIO,
LLAME AL 911**

