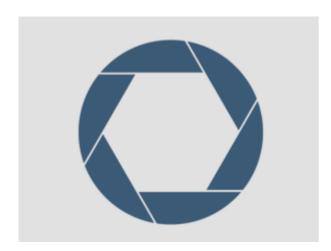
Bakery Operation Safety Picture This — Spanish



NORMAS DE SEGURIDAD

PERSONAL

- Utilizar el uniforme completo, ya que la tela no es inflamable.
- Él uniforme debe estar completamente limpio para evitar contaminar.
- No utilizar joyería dentro del laboratorio.
- No meter la mano en la batidora mientras está encendida y la rejilla esté cerrada.

LABORATORIO DE PANADERIA

- Mantener pisos limpios y secos.
- Verificar que la válvulas de las cocinas estén correctamente cerradas para evitar incendio.
- Buena ventilación para evitar que se encierren los olores.
- Dejar el horno apagado y desconectado.

ALIMENTOS

- No mezclar los alimentos.
- Sacar los alimentos de su empaque.
- Revisar la fecha de caducidad de los productos que vamos a utilizar.

UTENSILIOS

- Lavar los utensilios antes de usarlos.
- Tener cuidado con los objetos punzo cortantes.
- No deben estar oxidados.
- Lavar los utensilios después de utilizarlos.

Fuente: http://archivosgrupoholton.blogspot.com/