# Burn Severity – Picture This – Spanish



¿Qué hay de malo en esta foto? Hay un cocinero de pie cerca del fuego. Un solo momento de desatención puede ser mortal cuando se trabaja en la cocina. El vapor, el aceite y la grasa, las sopas hirviendo, las parrillas y los hornos calientes, e incluso el cableado y los equipos expuestos o mal mantenidos, pueden provocar quemaduras en el lugar de trabajo. Aunque muchos accidentes por quemaduras no son tan graves, no se puede exagerar la importancia de la prevención. LeAnn Chuboff, de la Asociación Nacional de Restaurantes, insta a todos los restaurantes a desarrollar un plan de seguridad eficaz para prevenir las quemaduras y otras lesiones.