


Prevent Slips, Trips and Falls

Restaurant Safety Infographic – Spanish



**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS** Nivel 1

 **Capacitate**
para el empleo

 **FUNDACIÓN**
Caele

SEGURIDAD EN EL ÁREA DE TRABAJO


La cocina es un área de trabajo donde se corren muchos riesgos. Los principales son:

**Caídas, resbalones y golpes:**

- Procura que todo el personal mantenga puertas de armarios y hornos cerrados
- Asegúrate de que los cables de los distintos electrodomésticos no crucen las áreas de tránsito
- Verifica que no se obstruyan las salidas ni los equipos de emergencia, como extintores y botiquín de primeros auxilios
- Verifica que se mantengan los pasillos secos y libres de desechos
- Si se apila mercancía, asegúrate que quede estable y en un lugar de poco tránsito
- Limpia de inmediato cualquier escurrimiento
- Procura que todas las zonas tengan iluminación

**Quemaduras**

- Asegúrate de que las asas de ollas y sartenes no sobresalgan de la parrilla
- Utiliza guantes especiales para tomar objetos calientes
- Levanta las tapas de ollas calientes por el lado opuesto al cuerpo para evitar quemarte con el vapor
- Verifica que no se dejen cucharas dentro de ollas o sartenes cuando se esté cocinando
- Evita dejar objetos calientes en lugares no previstos, pues alguien más podría quemarse

**Cortaduras**

- Toma los cuchillos siempre por el mango. No intentes tomarlo cuando esté cayendo
- Evita guardar cuchillos o utensilios con punta en tus bolsillos
- Después de ocupar cuchillos, llévalos a la zona de lavado. No los dejes en cualquier parte
- Manipula con cuidado otros objetos punzocortantes, como láminas de lata, o vidrio roto y deposítalos en los contenedores de basura indicados

Fuente: <https://www.studocu.com>