TDI Kitchen Safety – Spanish



Safety tips and best practices for restaurant or foodservice kitchens Spanish version.

El trabajo de preparación de alimentos puede ser, la mayoría del tiempo, libre de lesiones. Las lesiones que llegan a ocurrir usualmente resultan del no seguir instrucciones, el descuido, la falta de conocimientos, o una combinación de estos y factores parecidos. Un empleado puede controlar las lesiones al observar continuamente las prácticas seguras de trabajo, y al alertar al empleador o supervisor de aquellas condiciones que podrían contribuir a un accidente.

¡Las cocinas son seguras! Quienes crean los problemas son las personas trabajando en las cocinas. El calor, las máquinas, el jabón, y los cáusticos todos se necesitan para la preparación eficiente de alimentos. Todos pueden usarse sin peligro si las personas quienes los usan lo hace apropiadamente.

Los siguientes son puntos para recordar para evitar quemaduras y aumentar la…