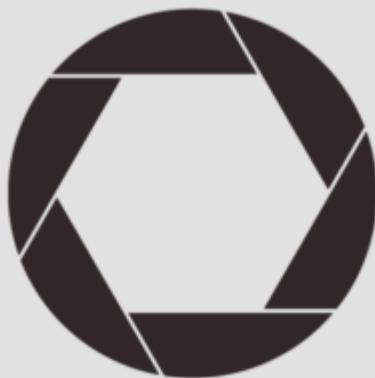


# Bakery Operation Safety Picture This – Spanish



## NORMAS DE SEGURIDAD

### PERSONAL

- Utilizar el uniforme completo, ya que la tela no es inflamable.
- El 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 encierran 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 punzocortantes.
- No deben estar oxidados.
- Lavar los utensilios después de utilizarlos.