

Prevent Slips, Trips and Falls Restaurant Safety Infographic – Spanish



 MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Nivel 1
SEGURIDAD EN EL ÁREA DE TRABAJO

 Capacitate  FUNDACIÓN Cerebrum

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>