

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Infographic – Spanish



RIESGO DE QUEMADURAS

CAUSAS DE QUEMADURAS



- Contacto con utensilios o superficies calientes (hornos, freidoras, etc.).
- Proyección de líquidos a temperaturas elevadas.
- Contacto con vapores calientes.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN



- Generar procedimientos de trabajo.
- Utilizar guantes de kevlar para agarrar elementos calientes o que contengan líquidos en ebullición.
- Evitar llevar fuego de un lugar para otro.
- Orientar hacia el interior de las cocinas o fogones, los mangos de las cacerolas y sartenes.

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