

Seguridad en restaurantes

EVITAR QUEMADURAS

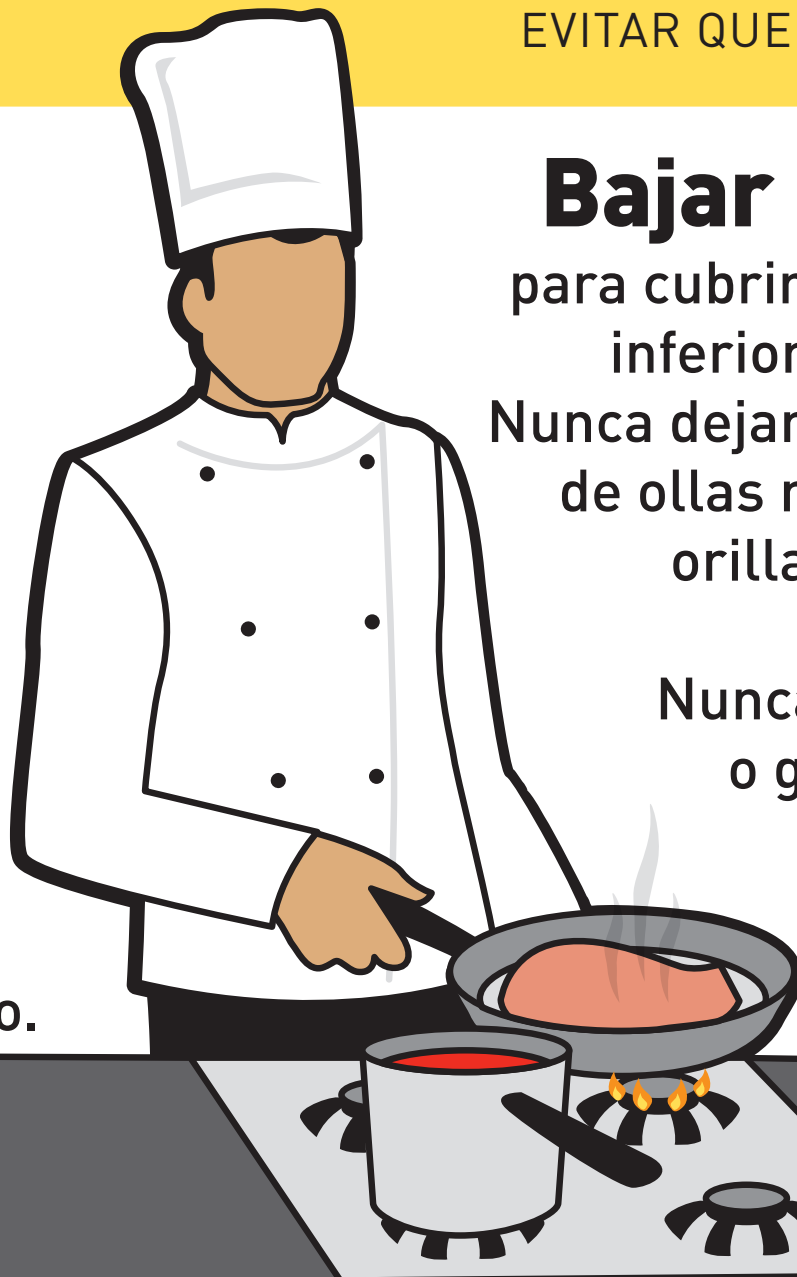
Limpiar superficies de parrilla y horno

con regularidad para evitar incendios de grasa.

No acercarse demasiado, ni inclinarse sobre aceite caliente.

Esperar que el aceite se enfríe

antes de colarlo o cargarlo.



Bajar la llama

para cubrir solo la parte inferior de cazuelas. Nunca dejar agarraderas de ollas más allá de la orilla de la estufa.

Nunca dejar aceite o grasa caliente sin atender.



Usar agarra-ollas, guantes o manoplas de cocina

al cargar objetos calientes. Usar herramientas apropiadas para evitar tocar superficies y comidas calientes.

Pedir ayuda para mover

una olla pesada con líquido hirviendo.



Asegurar cabello, ropa y joyas lejos del fuego.

Ya seas chef con experiencia o principiante trabajando por primera vez en una cocina comercial, siempre sigue estas costumbres básicas para evitar lesiones comunes, tales como: quemaduras.

saif

Work. Life. Oregon.

Aprende más en saif.com/safety **Búsqueda**  Hospitality/Restaurants