

# Seguridad en restaurantes

EVITAR ESTAR EXPUESTO A QUÍMICOS

**Tener lista de todos los productos químicos usados en tu local.**

**Seguir procedimientos**

para almacenar, manipular productos químicos adecuadamente y para dar primeros auxilios.



Hipoclorito de sodio (cloro), disolución de 5%	
<b>PELIGROSO</b>	<b>RESPUESTA</b>
Causa daños serios a ojos e irrita la piel. Mezclar con ácido emite gas tóxico.	<b>Si en los ojos:</b> enjuagar cuidadosamente con agua por varios minutos. Sacar lentes de contacto, si los llevas y si es fácil de hacerlo. Seguir enjuagando. Llamar inmediatamente a un doctor o centro médico de emergencia.
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>Si en la piel:</b> lavar con suficiente agua. Si hay irritación de piel: buscar atención médica. Quitar ropa contaminada y lavarla antes de usar de nuevo.

Marcar envases secundarios con el nombre del producto y la información peligrosa.

**Proveer hojas de datos de seguridad a todos los trabajadores.**

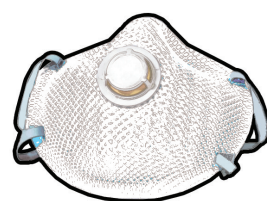
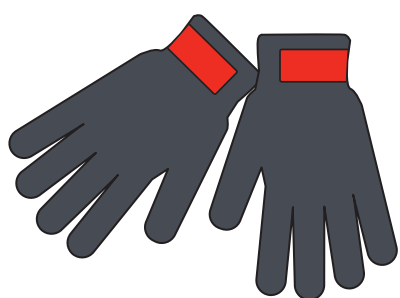
Entrenar a trabajadores en leer etiquetas de productos químicos, usarlos con seguridad y reconocer pictogramas.

Reentrenar cuando hay químicos nuevos.



**Usar equipo de protección personal obligatorio.**

Repasar requisitos en hojas de datos seguridad. Lavar manos después de usar producto químico. Confirmar que hay disponibles estaciones de lavado de ojos.



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

Aprende más en [saif.com/safety](http://saif.com/safety) **Búsqueda** [Hospitality/Restaurants](https://www.google.com/search?q=Hospitality/Restaurants)

**saif**  
Work. Life. Oregon.