

Seguridad en la cocina

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%	
PELIGROSO	RESPUESTA
Causa daños serios a ojos e irrita la piel. Mezclar con ácido emite gas tóxico.	Si en los ojos: 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.
MEDIDAS PREVENTIVAS	Si en la piel: lavar con suficiente agua. Si hay irritación de piel: buscar atención médica. Quitar ropa contaminada y lavarla antes de usar de nuevo.
Usar guantes y ropa de protección y llevar protección de ojos. Lavar completamente manos y piel después de manipular.	

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

Proveer hojas de datos de seguridad a todos los trabajadores.

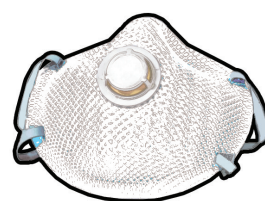
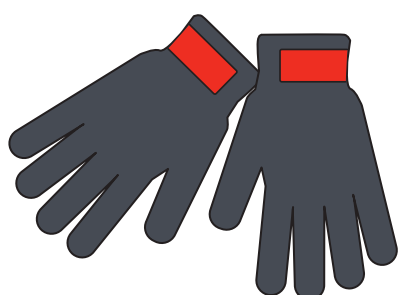
Entrenar a trabajadores en leer etiquetas de productos químicos, usarlos con seguridad y reconocer pictogramas.

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 **Búsqueda** [Hospitality/Restaurants](#)

