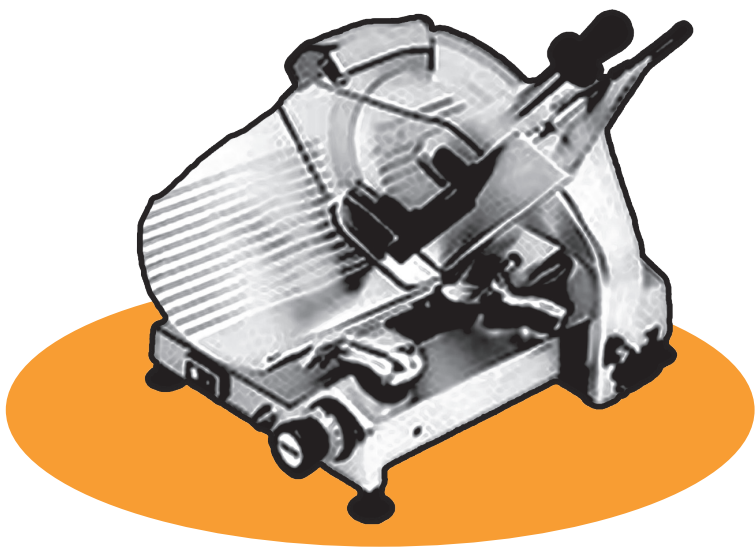


# Seguridad en restaurantes

EVITAR ACCIDENTES EN APARATOS ELÉCTRICOS

## Apagar y desconectar aparatos antes de limpiar o dar mantenimiento.

Usar procedimientos de etiquetar y poner fuera de servicio cuando el aparato está conectado directamente al panel de circuitos.



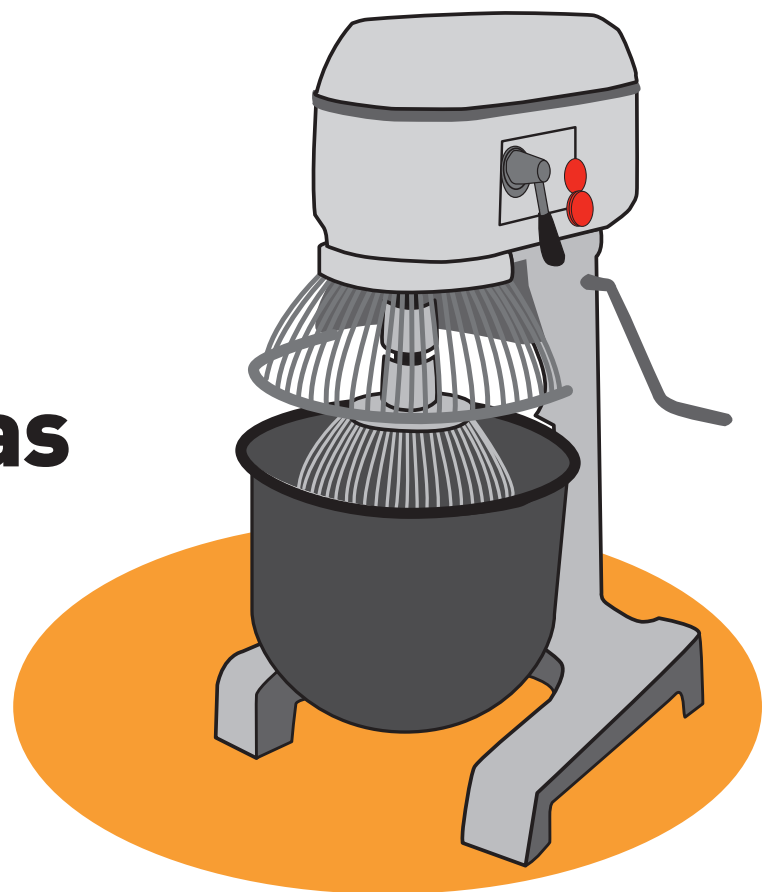
## Nunca hacer funcionar aparatos de cocina sin entrenamiento apropiado.

Debes tener 18 años o más para usar o limpiar aparatos como: máquinas de cortar y trituradoras de carne.

Recordar poner a cero las máquinas de cortar cuando no se usan.

## Confirmar que aparatos eléctricos tengan cubiertas de protección y funcionen correctamente.

Asegurar cabello, ropa y joyas lejos de piezas en movimiento.



## Cuidar los cables eléctricos y enchufes; limpiar basura y grasa de los enchufes.

Verificar que aparatos eléctricos cerca de áreas mojadas estén conectados a un interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI). Mantener un espacio libre de 36 pies frente a paneles eléctricos.

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: accidentes en aparatos eléctricos.

**saif**  
Work. Life. Oregon.

Aprende más en [saif.com/safety](https://saif.com/safety) Búsqueda Q Hospitality/Restaurants