

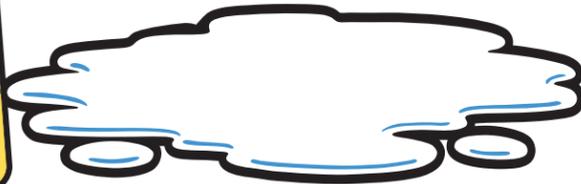
Seguridad en la cocina

EVITAR RESBALONES, TROPIEZOS Y CAÍDAS



Limpiar derrames inmediatamente.

Usar rótulos de advertencia para pisos mojados.



Mantener pasillos en buen estado y libres de peligros de tropiezo. Reemplazar los tapetes o alfombras cuando se desgastan.



Usar calzado anti-deslizante.

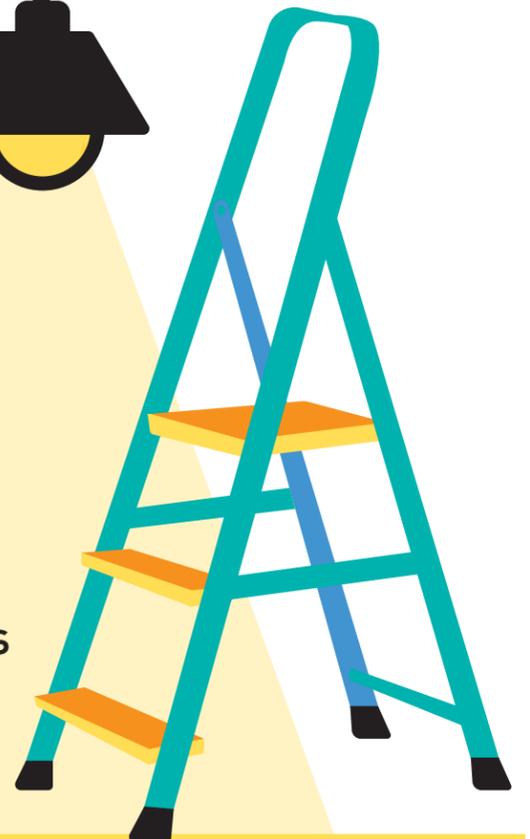
Proveer iluminación apropiada en áreas laborales.

Evitar llevar carga que bloquee tu vista.



Proveer escaleras y banquitos.

Entrenar a trabajadores para inspeccionar y usar con seguridad.



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: resbalones, tropiezos y caídas.

saif
Work. Life. Oregon.

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