

Seguridad en la cocina

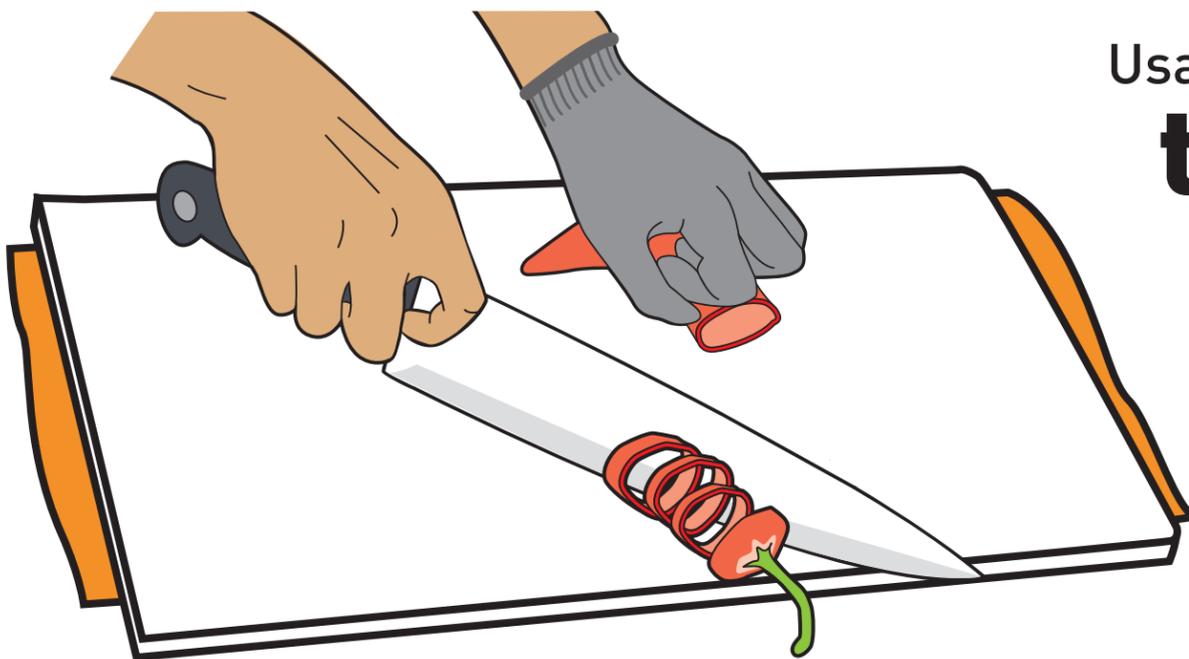
EVITAR CORTADURAS



Al cortar,
encorvar dedos
de la mano que sostiene la comida;
usa guante de protección.

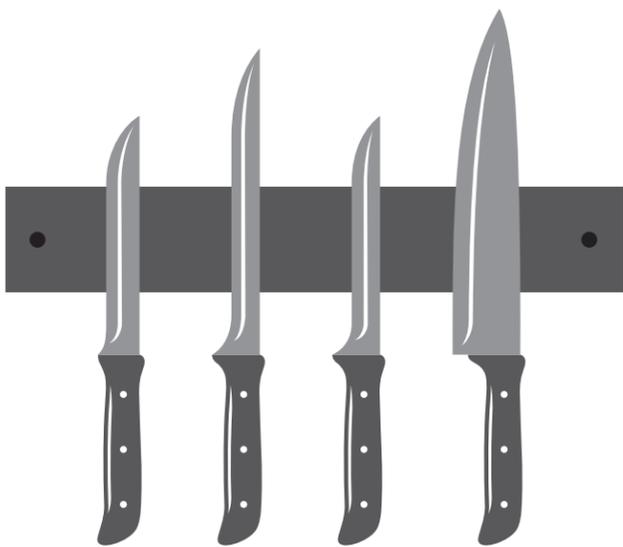
Usar cuchillos filosos.

Un cuchillo filoso es más
seguro que uno sin filo.



Usar tabla para cortar.

Colocar trapo
húmedo debajo de
la tabla para evitar
deslice.



Usar
cuchillo adecuado
para el trabajo. Nunca sustituir cuchillo
con otras herramientas.

Guardar cuchillos

en bloque para cuchillos, nunca suelto dentro
de cajón o gaveta ni en agua espumosa.



**¿Cómo me siento? Andar
distráido, estresado o
sobre cansado también
puede ser inseguro.**

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: cortaduras.

saif
Work. Life. Oregon.

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