

Seguridad en la cocina

EVITAR RESBALONES, TROPIEZOS Y CAÍDAS



Limpiar derrames inmediatamente.

Usar rótulos de advertencia para pisos mojados.



Proveer escaleras y banquitos.

Entrenar a trabajadores para inspeccionar y usar con seguridad.

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



TECNOLOGÍA ANTI-DESLIZANTE

Usar calzado anti-deslizante.

Proveer iluminación apropiada en áreas laborales.



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



Evitar llevar carga que bloquea tu vista.



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