



Quemaduras

Mantente atento y presta atención. Los descuidos son la mayor causa de las quemaduras.



Caídas

Limpia inmediatamente, usa triángulos de seguridad y cierra el área.



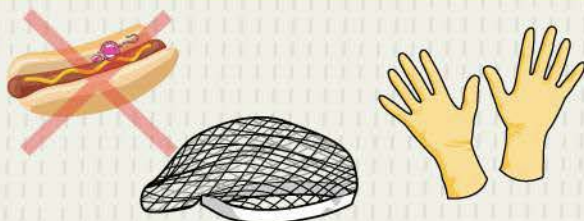
Cortadas y lesiones con cuchillos

Toma los utensillos por el mango, corta sobre una tabla especial y presta atención al manejarlos.



Objetos ajenos a la comida

Aleja todos los objetos que no tengan que estar en tu área de trabajo, usa red o gorro para el cabello y guantes.



Sustancias peligrosas o tóxicas

Guardalos siempre en un lugar apropiado, lee la etiqueta y respeta las indicaciones.



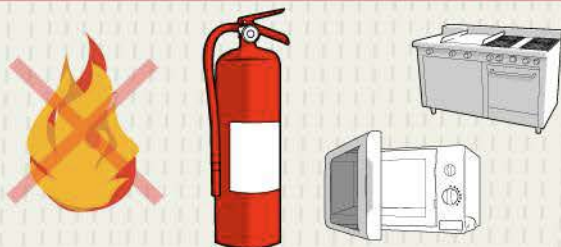
Manipulación de gas y tanques de aire comprimido

Revisa que las llaves estén bien cerradas, que no haya fugas, lee bien las instrucciones de uso.



Riesgos de incendio

Verifica que los extintores hayan sido rellenos y que aún se encuentren en el tiempo de uso, evita hacer uso incorrecto de las estufas, hornos o freidoras.



Seguridad en alimentos

Revisar fechas de caducidad
Refrigerar alimentos lácteos, frutas y verduras
Después de cierto tiempo de preparada una comida, si no se consume, tiene que desecharse.
Cocer bien la comida el tiempo necesario.



Medidas generales

Mesas y sillas bien sujetas al piso y balanceadas
Extintor cargado
Salidas de emergencia sin obstrucciones y funcionales
Colocar plásticos cuando se haga alguna construcción



Salida de
emergencia

