

Seguridad en restaurantes

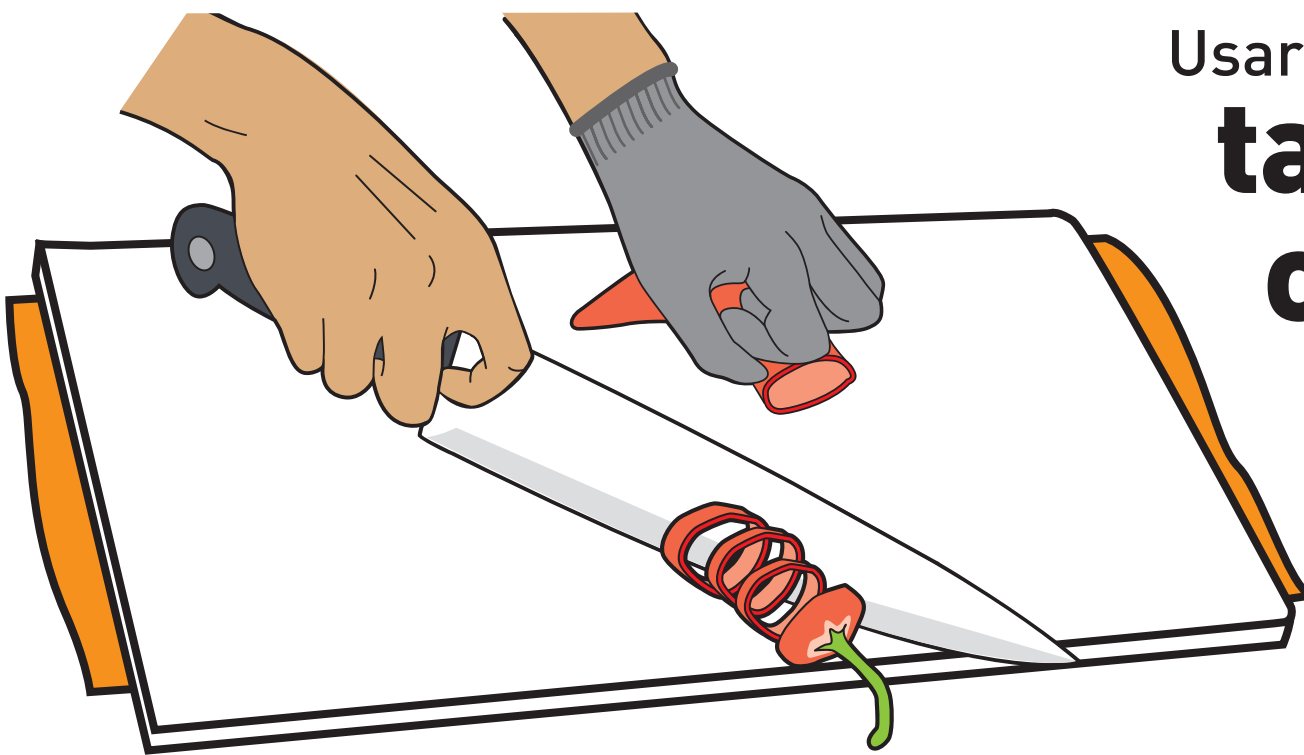
EVITAR CORTADURAS



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.

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