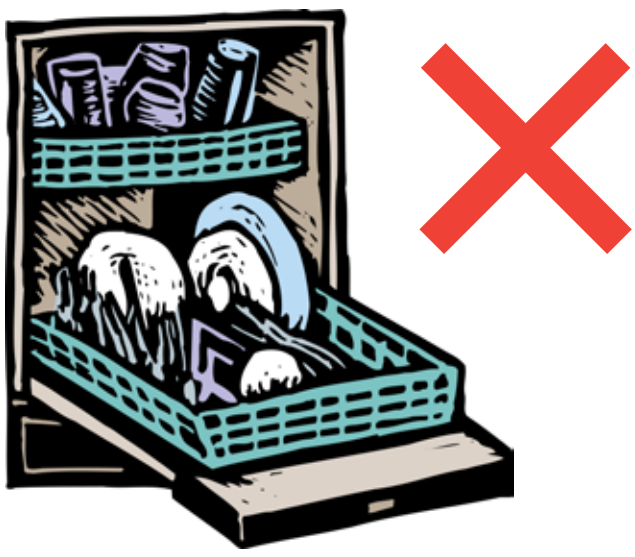
PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

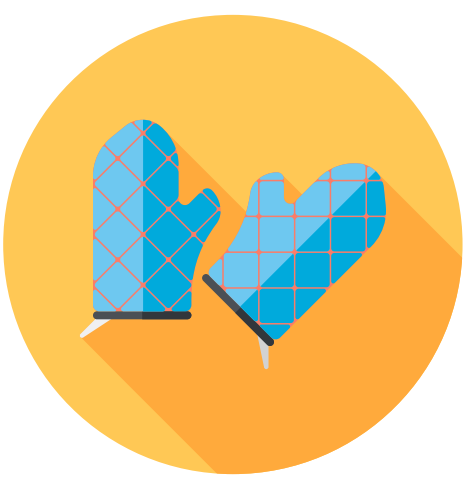
Emplea ÚTILES DE CORTE perfectamente AFILADOS y dotados de mangos antideslizantes

No dejes abiertos cajones ni la puerta del horno o del lavavajillas para evitar tropiezos y golpes



INTRODUCE PROGRESIVAMENTE los alimentos en los recipientes de cocción o en aceite caliente

UTILIZA los guantes térmicos para sacar o introducir objetos en el horno



LIMPIA regularmente la campana de extracción

No utilices agua para apagar un fuego provocado por aceite.

Si debes manipular una carga pesada, pide AYUDA a un compañero

LÁVATE las manos con jabón desinfectante antes y después de manipular alimentos.

MUTUA INTERCOMARCAL