Hospitality: Kitchen Safety, Housekeeping Strains and Guest Risks Picture This – Spanish



Esta imagen muestra una cocina comercial muy concurrida durante la hora punta del servicio de cena. El vapor se eleva desde la línea de cocción, las freidoras están en funcionamiento y el personal se mueve rápidamente entre las mesas de preparación y las superficies calientes. Se ha acumulado una fina capa de agua y grasa cerca de la estación de lavado de platos, parcialmente oculta bajo las alfombrillas de goma que

se han desplazado de su sitio. Un camarero se apresura por el estrecho pasillo llevando dos platos, mientras un cocinero se gira con una olla de líquido hirviendo. En entornos de cocina de alta presión, los pequeños problemas de limpieza se convierten rápidamente en grandes peligros.

Un simple resbalón en una superficie grasienta puede hacer que aceite caliente, agua hirviendo o herramientas afiladas salgan disparadas hacia alguien. La mala colocación de las alfombrillas, los pasillos abarrotados y la limpieza apresurada aumentan el riesgo de quemaduras, caídas, esguinces y exposición de los clientes a peligros. Mantén los suelos secos y antideslizantes, fija las alfombrillas correctamente, mantén los pasillos despejados, aplica procedimientos de transporte seguros y nunca retrases la limpieza de derrames durante el servicio. En la hostelería, la seguridad en la cocina protege tanto a los trabajadores como a los clientes que dependen de ellos.