

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Infographic – Spanish



USO CORRECTO DE CUCHILLOS

El 70% de los accidentes que ocurren en la elaboración de alimentos corresponde a heridas cortantes en las manos por el uso de cuchillos. Entre las principales causas de origen de este tipo de lesiones se encuentran el: No estar debidamente capacitado y entrenado en el uso de cuchillos, no seleccionar el tipo de cuchillo de acuerdo a la tarea a realizar, no utilizar guante de protección en la mano guía o de apoyo, etc.

¿QUÉ DEBO HACER
CON ESTA FICHA?

1

Lea con atención y
comente el caso con
su equipo de trabajo.

2

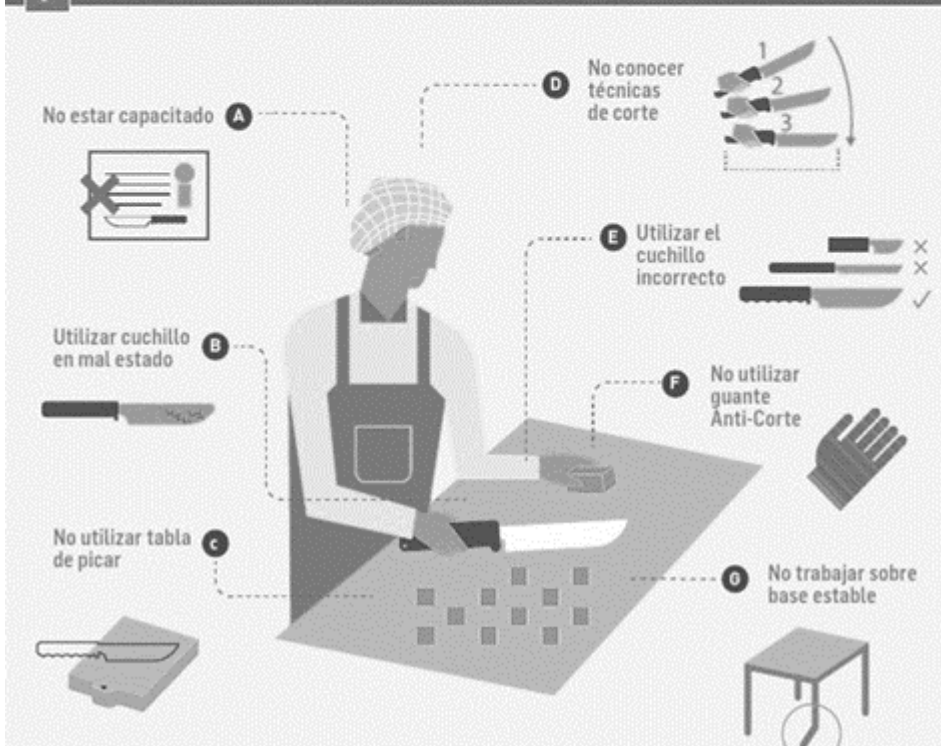
Exponga las preguntas
a los miembros de su
equipo.

3

Comente y explique
cada una de las
recomendaciones.

1

CONDICIONES QUE GENERAN ACCIDENTES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS



Fuente: <https://prlaborales.com>