



CONTACTOS TÉRMICOS: QUEMADURAS



NO LLENES LOS RECIPIENTES CON LÍQUIDOS CALIENTES HASTA ARRIBA

NO DEJES CAER LOS ALIMENTOS EN LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN O EL ACEITE PARA FREIR, INTRODÚCELOS PROGRESIVAMENTE

CUANDO TRABAJES CON SOLETE NO MANIPULES EL ALIMENTO CON LA LLAMA VIVA



COMPRUEBA EL TERMOSTATO DE LA FREIDORA O DEL HORNO ANTES DE INTRODUCIR LOS ALIMENTOS

CUANDO LEVANTES LAS TAPADERAS DE LAS OLLAS CALIENTES, HAZLO DE TAL FORMA QUE TU CUERPO QUEDE PROTEGIDO DE LA SALIDA DE VAPOR O LA EVENTUAL PROYECCIÓN DE LÍQUIDOS PROCEDENTES DEL INTERIOR

DEPOSITA LOS RECIPIENTES CALIENTES EN LAS ZONAS HABILITADAS PARA ELLO

ORIENTA LOS MANGOS DE LOS RECIPIENTES HACIA EL INTERIOR EVITANDO QUE SOBRESALGAN

ANTES DE LIMPIAR LAS SUPERFICIES CALIENTES DEJA PASAR UN TIEMPO PRUDENCIAL PARA QUE SE ENFRÍE



UTILIZA LOS UTENSILIOS ADECUADOS PARA EL TRANSPORTE DE OBJETOS CALIENTES

UTILIZA MANOPLAS Y DELANTALES CON MARCADO CE QUE AISLEN TÉRMICAMENTE EN CASO DE SALPICADURAS

NO CALIENTES EN EL HORNO VAJILLA NO DESTINADA ESPECÍFICAMENTE A CALENTAR COMIDA

FINANCIADO POR: AS2018/0118



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®