

La PREVENCIÓN de Riesgos Laborales en Hostelería y Turismo...



...es cosa de todos.

Medidas preventivas

Corte	Corta sobre las superficies destinadas a ello y guarda los cuchillos enfundados después de usarlos. Mantén las hojas de los útiles bien afiladas.
Caída por resbalones y tropiezos	Mantén el suelo limpio de grasa y seco. Utiliza calzado adecuado.
Quemaduras	Presta atención a equipos que tengan partes calientes como hornos, freidoras, etc.
Postura de trabajo	No permanezcas demasiado tiempo en la misma posición, cambia de postura y efectúa movimientos suaves de estiramiento de los músculos.