

Cortadas, Laceraciones y Quemaduras

1. Déles entrenamiento a todos los empleados de la industria de servicios de alimentos sobre cómo usar, cuidar y limpiar apropiadamente los cuchillos.
2. Nunca deje los cuchillos en los fregaderos.
3. Para abrir los paquetes de comida, use tijeras especiales para alimentos en lugar de cuchillos.
4. Las rebanadoras solamente se deben usar si la cuchilla está protegida debidamente. Se deben usar guantes resistentes para prevenir cortadas al limpiar, desinfectar y desarmar las rebanadoras de carnes frías. Las rebanadoras se deben apagar cuando las limpie entre producto y producto y desconectarlas para limpiarlas y desinfectarlas. Cuando el disco de control esté en cero, la cuchilla deberá estar totalmente cerrada de manera que ésta no quede expuesta al limpiarla.
5. Al abrir cajas, solamente se deben usar cortadores seguros de cajas.
6. Si en el departamento de carnes se usa una sierra de banda, deberá tener instalada correctamente la guarda. Se deberá entrenar al operador de la misma para que la use y la limpie como se necesita hacerlo.
7. Al trabajar con hornos y asadores, se deben usar guantes y agarraderas para objetos calientes. Si la tienda de abarrotes tiene freidoras y hornos para rostizar, solamente las pueden usar, filtrar y limpiar los empleados que hayan recibido entrenamiento para hacerlo. Hay químicos de limpieza disponibles que pueden limpiar fácilmente las freidoras y las partes de los hornos rostizadores sin que los empleados que los usen sufran efectos secundarios severos.

Zenith provides workplace safety resources at: **TheZenith.com[®]**