

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Infographic – Spanish

RIESGO DE QUEMADURAS	
CAUSAS DE QUEMADURAS	
	■ Contacto con utensilios o superficies calientes (hornos, freidoras, etc.). ■ Proyección de líquidos a temperaturas elevadas. ■ Contacto con vapores calientes.
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	
	■ Generar procedimientos de trabajo. ■ Utilizar guantes de kevlar para agarrar elementos calientes o que contengan líquidos en ebullición. ■ Evitar llevar fuego de un lugar para otro. ■ Orientar hacia el interior de las cocinas o fogones, los mangos de las cacerolas y sartenes.

Fuente: <https://www.winterhalter.com>