

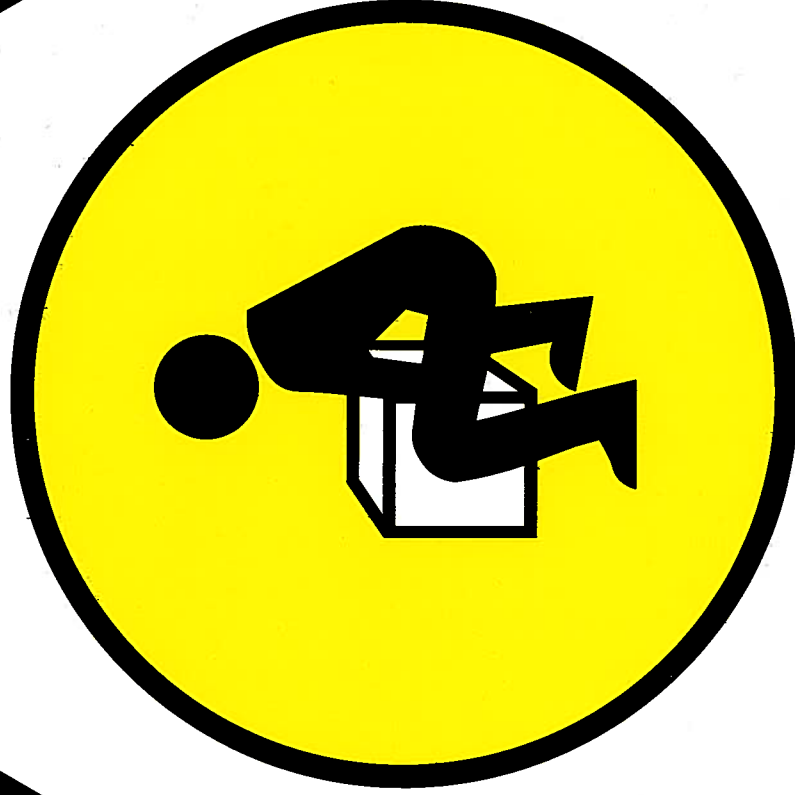
CAIDAS



MANTENER EL SUELO LIMPIO, SECO Y LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS ORDENADAS EVITARÁ QUE TENGAMOS RESBALONES Y CAÍDAS.



CARGAS



AL COGER PESO HAZLO CON LA CARGA PEGADA AL CUERPO LO MÁXIMO POSIBLE, MANTENIENDO LA ESPALDA RECTA Y FLEXIONANDO LAS RODILLAS.



FUNDACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
91 352 91 56 - pr@fehr.es



Hostelería de Asturias



CC-00 Legislación



CORTES



CUANDO VAYAS A CORTAR UTILIZA CUCHILLOS LIMPIOS Y BIEN AFILADOS, COGE CON FUERZA EL MANGO Y HAZLO EN SUPERFICIES ANTIDESLIZANTES COMO TABLAS DE CORTE. CUANDO VAYAS A UTILIZAR CUCHILLOS CARNICEROS Y MÁQUINA CORTADORA USA EL GUANTE DE MALLA.



PREVENCIÓN



EXISTE EL DERECHO Y EL DEBER DE ESTAR INFORMADO Y APLICAR LA NORMATIVA EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

