

Conozca el equipo utilizado en su restaurante

El equipo de restaurante puede ser muy útil para hacer las tareas con mayor facilidad y eficiencia. Pero si se utiliza incorrecta o descuidadamente, puede representar un peligro para el que lo usa y para sus compañeros de trabajo. Se debe tener cuidado especial al trabajar con:

- ✓ **Las tajadoras**
- ✓ **Las mezcladoras**
- ✓ **Los procesadores de alimentos**
- ✓ **Las lavadoras automáticas**
- ✓ **Los hornos**
- ✓ **Las estufas**
- ✓ **Las parrillas**
- ✓ **Las cafeteras**
- ✓ **Las tostadoras**
- ✓ **Las licuadoras**
- ✓ **Los calentadores**



Sugerencias sobre seguridad

- ◆ Sólo utilice el equipo que haya aprendido a usar correctamente.
- ◆ Cuando utilice algún equipo de restaurante, enfoque su atención siempre en la tarea que esté desempeñando. Deténgase si algo lo interrumpe o si está embriagado, mareado o distraído.
- ◆ Protéjase con el equipo de protección personal correcto, como guantes, mitones o gafas.
- ◆ Al terminar el día, apague todos los aparatos del restaurante que no se estén utilizando.
- ◆ Séquese las manos antes de enchufar o conectar equipo eléctrico.

Mantenimiento e inspecciones al equipo

El equipo que no esté trabajando bien puede ser peligroso. Podría causar envenenamiento de alimentos, heridas con instrumentos cortantes, quemaduras e incendios. Por ejemplo, si alguno de los aparatos de cocina o de refrigeración no funcionara bien, el crecimiento de bacterias ocasionado por las temperaturas peligrosas podría ocasionar enfermedades acarreadas por alimentos.

- ◆ Con regularidad, revise el equipo para verificar que esté funcionando correctamente.
- ◆ Utilice termómetros en los aparatos de cocina para verificar que se estén logrando y manteniendo las temperaturas necesarias.
- ◆ Las cuchillas se deben mantener bien afiladas para disminuir el riesgo de que ocurra un resbalón y que se hiera alguien.
- ◆ Desconecte los aparatos eléctricos que no funcionen correctamente o que emanen un olor extraño e infórmeleselo a su supervisor.

Para asear con seguridad

- ◆ Apague y desconecte los aparatos antes de limpiarlos.
- ◆ Cuando limpie el equipo, siga las indicaciones.
- ◆ Tenga cuidado con las partes o los bordes afilados.
- ◆ Sea precavido cuando utilice solventes cerca de cualquier cosa que sea inflamable.
- ◆ Siempre que sea posible, utilice una lavadora automática porque es más eficiente para matar bacterias que si se lavan las cosas a mano.