

HACCP-Based SOPs

(Don't Cut Yourself – Spanish Addendum)

“NO SE CORTE”

Objetivo: Evitar cortes y aumentar la conciencia

Definición

Recortes duelen y puede afectar el bienestar y ánimo de los empleados. Podemos eliminar los cortes de cuchillos o un cortador en ser conciente de la seguridad de los objetos. Este mes estudie la operación y procedimientos de limpieza y uso seguro de un cortador, la limpieza y almacenamiento de los utensilios con filo y busque en la cocina bordes con filo y áreas que puedan herir los empleados.

Información

- Siempre use guantes que resistan cortes cuando este usando un cortador.
- Solo use cuchillos aprobados.
- Esté seguro que las guardias de las máquinas de corte estén en su lugar y estén funcionando.
- Mantenga hojas de afeitar fuera del establecimiento.
- Solo use cortadores de cajas que son seguros y aprobados.
- Reporte mostradores con bordes afilados y otro equipo para reparación inmediata.
- Siempre corte lejos de si mismo para que la hoja del cuchillo no le golpee encaso que se le resbale.
- Coloque una toalla debajo de la tabla de cortar para que no se resbale.
- Cuando termine de usar un cuchillo, ponga el cuchillo en un sitio aprobado y seguro.
- Nunca limpie una hoja de máquina de cortar con un paño, utilice una esponja o un cepillo de fregar.
- No intente coger un cuchillo que se este cayendo.
- No toque las hojas.
- Nunca se debe compactar la basura en un basurero con las manos.
- Nunca ponga cuchillos o objetos con filo en el fregadero de lavar, si no los va a lavar y inmediatamente guardarlos.