

como prevenir el peligro locativo por caída de objetos

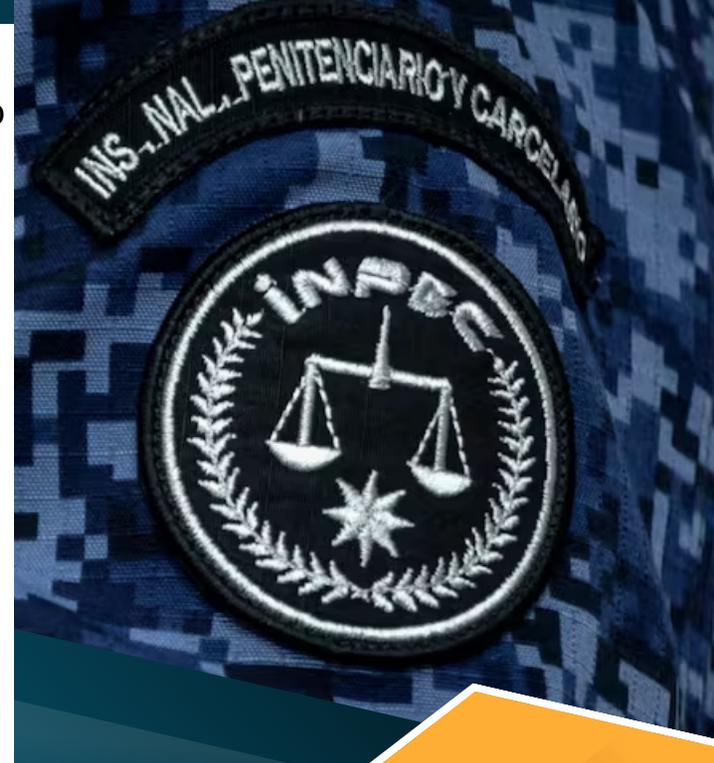
1. Evitar la sobrecarga de las estanterías para prevenir el riesgo de caídas de utensilios y envases.
2. Distribuir los objetos pesados en los estantes inferiores con el fin de optimizar el acceso.
3. Verificar que los objetos estén adecuadamente posicionados en los estantes y que no sobresalgan de los mismos.

En la panadería, es vital estar alerta ya que esta expuesto a riesgos como cortes al manipular cuchillos y otros utensilios afilados, quemaduras por el contacto con el horno o bandejas calientes, posible incendio y resbalones por suelos mojados o harinados.



Como se puede evitar el peligro locativo por Caidas a mismo nivel

1. Permanecer alerta ante derrames y limpiarlos de inmediato.
2. Usar zapatos que eviten resbalones y asegurarse de que estén en buen estado.
3. Mantener los pasillos y áreas de trabajo libres de obstáculos.



Tips para la prevención de accidentes en las actividades de la “panaderia”

Como evitar el peligro Fisico por quemaduras

1. Cuando toques bandejas o utensilios calientes, usa guantes que puedan aguantar el calor.
2. Ten cuidado al abrir los hornos y no te pongas justo frente al vapor caliente.
3. Cuando trabajes cerca de cosas calientes como hornos, mantente a una distancia segura.



"¡Protege tu bienestar!"

Riesgo Tecnológico, incendio

1. Evitar enchufar demasiados aparatos en un mismo enchufe y no usar cables que estén rotos.
2. Usar los equipos eléctricos y el gas de manera correcta.
3. Tener los extintores de incendios en un lugar fácil de alcanzar.
4. Antes de usar equipos electrónicos o máquinas, asegurarse de que estén en buen estado.



Riesgo Mecánico, corte por herramientas filosas

1. Usar cuchillos afilados y apropiados para lo que estás haciendo.
2. Cortar en dirección contraria al cuerpo y mantener los dedos lejos del área de corte.
3. Mantener los cuchillos limpios y secos para sujetarlos y controlarlos mejor.

