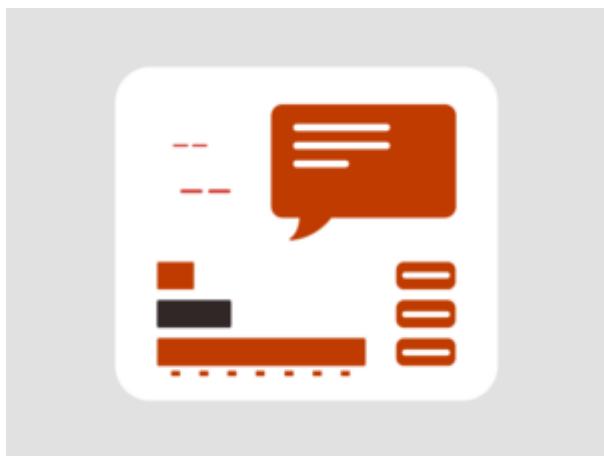


Communicating in Busy Kitchens Infographic – Spanish



CHECKLIST PARA LA SEGURIDAD DE LA COCINA DE UN RESTAURANTE

- Cada elemento debe tener un lugar asignado.
- El piso debe estar siempre despejado.
- Definir áreas de trabajo para evitar traslados innecesarios.
- Mantener el orden y la limpieza siempre.
- Todo debe estar al alcance de la mano.
- Usar la vestimenta adecuada.
- Respetar las normas de seguridad del equipamiento.
- Lavarse las manos al manipular diferentes insumos para evitar una contaminación cruzada.

