

5 RECOMENDACIONES PRÁCTICAS PARA EVITAR ACCIDENTES



Los accidentes laborales SON EVITABLES, todo depende de como trabajemos, con que trabajemos y donde trabajemos.

El secreto de evitar accidentes laborales, radica en adoptar conductas seguras, usar los elementos adecuados sin desgastes o deterioros y en trabajar en un lugar aseado, ordenado y en buen estado de conservación.

Si los empresarios y los trabajadores comprenden estos simples conceptos, habrán dado un paso muy grande en la prevención de riesgos del trabajo.

Las recomendaciones para evitar accidentes son innumerables. A continuación señalamos sólo 5 para el ámbito de la hotelería y la gastronomía, con el propósito que el lector piense en otras 5 que a su juicio le ayudarían mucho a preservar su salud.

1. **CUIDE** que el asa de sartenes y cacerolas, no sobresalgan del borde de la cocina. Un mal movimiento, puede derramar líquidos hirviendo sobre sus piernas y pies.
2. **LIMPIE** el piso rápidamente, cuando en él se haya derramado líquido, especialmente si se trata de líquidos viscosos. Cualquiera puede pisarlo, resbalarse, caer y fracturarse.
3. **NO SE SUBA** al borde de las bañaderas para limpiar o alcanzar algo. Es fácil resbalarse, perder el equilibrio, caer y lastimarse seriamente.
4. **SOLICITE** la reparación de cualquier artefacto o instalación eléctrica deteriorada. Ignorar esa situación nos acerca al golpe de corriente y a la electrocución.
5. **NUNCA EMPUJE** alimentos con la mano en una picadora eléctrica. La máquina no distingue los alimentos de su mano.



RECUERDE QUE LA SALUD ES EL BIEN MATERIAL MÁS PRECIADO QUE TENEMOS.