

Fonda



PROTEGIDA

SEGURIDAD COMPARTIDA



¡Celebremos con **responsabilidad** y **seguridad** en estas Fiestas Patrias!

Prevención para las y los Trabajadores y Empleadores

1. Manipulación de Alimentos:



- ◆ **Mantenga la higiene:** Lave sus manos antes de preparar alimentos, después de usar el baño y tras manipular basura o dinero.



- ◆ **Manipule en forma separada los alimentos,** evitando la contaminación cruzada.



- ◆ **Mantenga la cadena de frío:** Asegúrese de que carnes y otros alimentos perecibles estén siempre refrigerados hasta su preparación.



Instituto de
Seguridad
Laboral
Ministerio del Trabajo
y Previsión Social

Gobierno de Chile

CHILE
AVANZA
CONTIGO



ISL

Instituto de Seguridad Laboral

2. Condiciones de Trabajo:



- ◆ **Espacios seguros:** Cuide que el área de trabajo esté limpia, con pisos no resbaladizos y sin obstáculos. No olvide contar con extintores y conocer su uso.



- ◆ **Equipos de seguridad:** Use delantal, guantes y gorro al manipular alimentos.

3. Prevención de Accidentes:



- ◆ **Vías de evacuación:** Verifique que existan rutas de escape claramente señalizadas y libres de obstrucciones.



- ◆ **Zonas de seguridad:** Identifique y señale las zonas seguras para casos de emergencia.



Recuerde:

- ◆ **Responsabilidad del empleador:** Como empleador, es su deber cuidar de sus trabajadores, brindándoles las condiciones necesarias para un trabajo seguro.
- ◆ **Todas y todos los trabajadores tienen derecho a un ambiente de trabajo seguro y saludable.** En caso de Accidente del Trabajo o de Trayecto, visite isl.gob.cl para más información sobre cómo actuar y los beneficios que otorga la **Ley 16.744**.



Visite

isl.gob.cl

Llámenos

600 586 9090

Síguenos:

