

CORTES



CUANDO VAYAS A CORTAR UTILIZA CUCHILLOS LIMPIOS Y BIEN AFILADOS, COGE CON FUERZA EL MANGO Y HAZLO EN SUPERFICIES ANTIDESLIZANTES COMO TABLAS DE CORTE. CUANDO VAYAS A UTILIZAR CUCHILLOS CARNICEROS Y MÁQUINA CORTADORA USA EL GUANTE DE MALLA.

 **FEHR**
Federación Española de
HOSTELERÍA
www.fehr.es

 FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES
91 352 91 56 - prl@fehr.es

 **APEHA**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

 **Hostelería de Asturias**

 **GREMÍ DE RESTAURACIÓ
DE BARCELONA**
Restauradors · Caterers · Bars

 **SOCIEDAD
PROVINCIAL de
EMPRESARIOS de
HOSTELERÍA y
TURISMO de LEÓN**

 **UGT**

 **CC.OO.**
FECONIT

 **FEHR**
Federación Española de
HOSTELERÍA
www.fehr.es

 **CEHAT**
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELS
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS