

# RESTAURANT SAFETY

## CLEAN-UP SAFETY SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA

### Do:

- ▶ Be aware of hot equipment and steam
- ▶ Wipe spills immediately
- ▶ Wear appropriate waterproof non-slip footwear
- ▶ Use signs to warn of slip hazards
- ▶ Know the hazards and proper use of the cleaning chemicals
- ▶ Use personal protective equipment when working with corrosive and irritating substances
- ▶ Have all Material Safety Data Sheets (MSDS) readily available
- ▶ Have emergency eyewash readily available

### Siempre:

- ▶ Hay que saber de los peligros del equipo caliente y del vapor
- ▶ Limpie derramamientos de inmediato
- ▶ Use calzado apropiado con suelas resistentes a resbalones.
- ▶ Use letreros para advertir riesgos de resbalones
- ▶ Este bien informado de los riesgos y como se debe usar apropiadamente los quimicos de limpieza
- ▶ Use equipo de proteccion personal cuando trabaje con sustancias corrosivas e irritantes
- ▶ Tenga todas las hojas de Datos de Seguridad de Materiales (MSDS par sussiglas en Ingles) disponibles de inmediato
- ▶ Tenga una fuente para lavar las ojos disponible inmediatamente en caso de emergencia

### Don't:

- ▶ Overfill carts or containers
- ▶ Mix incompatible chemicals (such as bleach and ammonia)
- ▶ Handle broken glass/dishware without protective gloves
- ▶ Remove garbage disposal guards
- ▶ Clean machinery (such as dough mixers) when plugged in or operating
- ▶ Use unlabeled cleaning bottles
- ▶ Allow liquids to come in contact with electrical outlets and appliances
- ▶ Pickup or move large mats without help

### Nunca:

- ▶ Llene de mas las carretillas o los contenedores
- ▶ Mezde quimicos incompatibles (coma blanqueador y amoniaco)
- ▶ Manipule vidrio rota o platos quebrados sin las guantes protectores
- ▶ Quite las resguardos de las demoledoras de desperdicio
- ▶ Limpie maquinaria (coma mezdadora de masa) cuando estan enchufadas o en operacion
- ▶ Use botellas de limpieza sin etiquetas
- ▶ Permita que liquidos entren en contacto con la toma de corriente electrica de aparatos electricos de cocina
- ▶ Recoja o mueva esteras grandes sin ayuda

# March 2021



MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
1 Wipe spills up immediately	2	3	4	5	6	7
8 Always place caution signs in hazardous areas	9	10	11	12	13	14
15 Know the proper use of chemicals	16	17	18	19	20	21
22 Use personal protective equipment	23	24	25	26	27	28
29 If you are unsure...ask!	30	31				

 **IN AN EMERGENCY**  
CALL **911** IMMEDIATELY

Report all injuries to your supervisor.  
Call **TriageNow** at: **844-401-9057**

