

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

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

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

