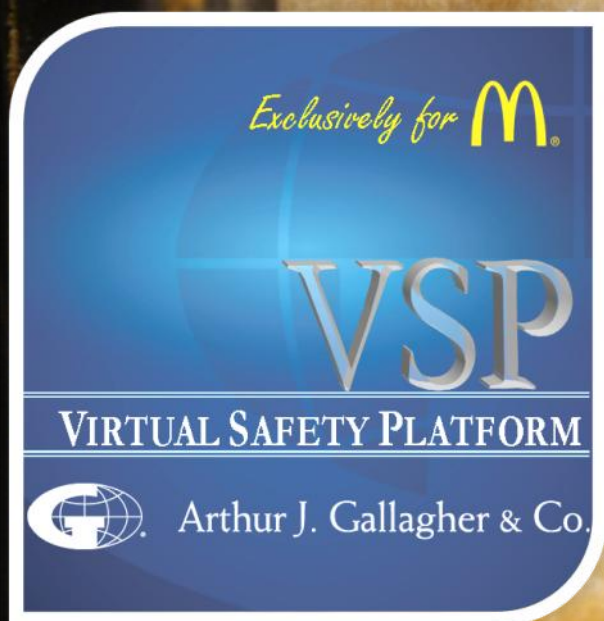


Fire Prevention: KITCHEN SAFETY & GREASE

Prevención de incendios: EQUIPOS DE COCINA Y GRASA



February 2016

Febrero 2016

Q-LINK TO
WATCH VIDEO



1. Refer to McDonald's Operations and Training Manual for details on the care and cleaning of equipment.
2. Wipe off equipment regularly to prevent grease build up.
3. Report any grease build up behind fryers that you can't reach, on filters and in hood.
4. Know how to use a portable fire extinguisher and provide training to crew member who are expected to use one.

1. Consulte el manual de operaciones y capacitación de McDonald's para obtener mas información sobre el cuidado y limpieza de los equipos.
2. Limpie el equipo regularmente para evitar la acumulación de grasa.
3. Reporte cualquier acumulación de grasa detrás de las freidoras que usted no pueda alcanzar, en los filtros y en la campana.
4. Sepa como utilizar un extinguidor de incendios portátil y proporcione entrenamiento a los miembros del equipo que deben saber como usarlos.