



# NOVEMBER 2015: Facility Self Inspections

NOVIEMBRE 2015: Auto-Inspección del Establecimiento

**To assist in the identification of in-house hazards and help crew members understand the importance of safety around the restaurant.**

Para ayudar en la identificación de peligros en el establecimiento y ayudar a los miembros de equipo a entender la importancia de la seguridad en el restaurante.

## BACKGROUND INFORMATION

Performing general maintenance on our restaurant, checking our equipment on a regular basis and making necessary repairs in a timely fashion are some of the best ways to ensure a safe workplace. Use the resources provided to stay on top of cleaning, maintenance and repair tasks.

## DISCUSSION POINTS

- Conduct thorough daily and weekly inspections of the premises. Follow McDonald's O&T manual.
- Make sure you are trained on the proper use of equipment and intervene if equipment is being misused.
- Be alert to activity in the Play Place (if you have one in your restaurant). Children should be supervised by a parent or guardian.

Crew members should conduct routine inspections of the premises. In customer areas, make sure that tables are clean, mark off wet floors, clean up spills promptly and dispose of any trash on the ground.

Ask employees: Why is it important to conduct inspections of the restaurant premises? The answer: To keep the restaurant safe for both customers and crew members.

If a crew member finds that the Play Place is unsafe to use, he or she should ensure that guests know the area is closed by posting a highly visible sign.

## INFORMACIÓN GENERAL

Realizar el mantenimiento general en nuestro restaurante, verificar nuestro equipo de forma regular y hacer reparaciones necesarias en el momento oportuno, son algunas de las mejores maneras de asegurar un lugar de trabajo seguro. Utilice los recursos proporcionados para realizar las tareas de limpieza, mantenimiento y reparación.

## PUNTOS DE DISCUSIÓN

- ♣ Realice inspecciones exhaustivas diarias y semanales del local. Siga el manual de operaciones y entrenamiento de McDonald's.
- ♣ Asegúrese de estar capacitado en el uso adecuado de los equipos y de intervenir si el equipo está siendo mal utilizado.
- ♣ Estar atento a la actividad en el Play Place (si tiene uno en su restaurante). Los niños deben ser supervisados por un padre o guardián.

Los miembros del equipo deben llevar a cabo inspecciones de rutina de las instalaciones. En los comedores y otras zonas designadas para los clientes, asegúrese de que las mesas estén limpias, ponga señales en los pisos mojados, limpie los derrames de inmediato y deseche cualquier basura en el suelo.

Pregunte a los empleados: ¿Por qué es importante llevar a cabo inspecciones de las áreas del restaurante? La respuesta: Para mantener el restaurante seguro tanto para los clientes como para los miembros del equipo.

Si un miembro del equipo descubre que el Play Place no es seguro de usar, él o ella debe asegurarse de que los clientes estén informados que la zona está cerrada temporalmente, mediante la publicación de una señal muy visible.



Q LINK TO  
WATCH VIDEO



**Be sure to review the monthly safety lesson with your team at each meeting.**

At the end of each meeting, make sure every employee signs the Signature Sheet.

Asegúrese de revisar la lección de seguridad mensual con su equipo en cada reunión.

Al final de cada reunión, asegúrese de que cada empleado firme la Hoja de Firma.



**RECENT INCIDENTS / ISSUES DISCUSSED**  
INCIDENTES RECIENTES / CUESTIONES DISCUSSED

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**OPPORTUNITIES FOR IMPROVEMENT**  
OPORTUNIDADES DE MEJORA

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**RESULTS OF ACTIONS TAKEN LAST MONTH**  
RESULTADOS DE LAS ACCIONES DE ÚLTIMO MES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**GUESTS ATTENDING**  
INVITADOS ASISTEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**EMPLOYEE SIGNATURE SECTION**  
FIRMA DEL EMPLEADO SECCIÓN

RESTAURANT # - RESTAURANTE #

RESTAURANT MANAGER - GERENTE DEL RESTAURANTE

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

DATE - FECHA: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_