



## FEBRUARY 2018: Fire Prevention: Kitchen Equipment & Grease FEBRERO 2018: Prevención de incendios - Equipos de Cocina y Grasa

**To help crew members prevent fires in the workplace.**

Para ayudar a los miembros del equipo a evitar incendios en el lugar de trabajo.

### BACKGROUND INFORMATION

A commitment by every crew member to fire prevention will help keep our restaurant safe for everyone. Understand and emphasize that by practicing common sense, cleanliness and attention to detail, crew members can help us maintain that commitment.

### DISCUSSION POINTS

- Regularly clean cooking equipment and report grease buildup on or around equipment, in filters or on hood.
- Ask maintenance to clean grease buildup that you can't reach or that is behind equipment.
- If you are in charge of rooftop grease traps and have authorized roof access, remember to check traps once a month to prevent overflow.
- Clean grease by emptying it into a noncombustible container and avoid spilling grease onto the roof.

Help crew members understand the importance of regularly cleaning the cooking equipment. Why? A clean work station means a lower chance of a grease fire starting inside of the restaurant.

Ask crew members: Why is it important to keep an eye out for grease buildup? The answer: Grease fires can ignite quickly, cause painful injuries to crew members and customers alike and seriously damage property.

Crew members should know how to use portable fire extinguisher. Ask crew members: Do you know how to use the fire extinguisher? If any crew members respond negatively, offer them training. Also, mention that anyone can attend a training session if they feel they need a refresher.

### INFORMACIÓN GENERAL

El compromiso de cada miembro del equipo para la prevención de incendios ayudará a mantener nuestro restaurante seguro para todos. Entienda y enfatice que usando el sentido común, haciendo una buena limpieza y prestando atención a pequeños detalles, los miembros del equipo pueden ayudarnos a mantener ese compromiso.

### PUNTOS DE DISCUSIÓN

- ♣ Limpie regularmente los equipos de cocina y reporte la acumulación de grasa en o alrededor de los equipos, en los filtros o en la campana.
- ♣ Pedir a los encargados de hacer el aseo que limpien las acumulaciones de grasa que usted no pueda alcanzar o que esté detrás de los equipos.
- ♣ Si usted está a cargo de los colectores de grasa y tiene acceso autorizado al techo, recuerde revisar los colectores una vez al mes para evitar el desbordamiento de grasa.
- ♣ Limpie la grasa vertiéndola en un contenedor a prueba de fuego y evite derramar la grasa en el techo.

Ayude a los miembros del equipo a entender la importancia de limpiar periódicamente el equipo de cocina. ¿Por qué? Una estación de trabajo limpia significa una menor probabilidad de que ocurra un incendio de grasa dentro del restaurante.

Pregunte a los miembros del equipo: ¿Por qué es importante estar pendiente de la acumulación de grasa? La respuesta: los incendios de grasa pueden iniciarse rápidamente, causando posibles lesiones a los miembros del equipo y a los clientes por igual. Los incendios de grasa pueden dañar gravemente el establecimiento.

Los miembros del equipo deben saber cómo utilizar el extintor de incendios portátil. Pregunte a los miembros de la tripulación: ¿Sabe usted cómo usar el extinguidor de incendios? Si algún miembro del equipo responde de manera negativa, ofrézcale las instrucciones necesarias. También informe que cualquier persona puede asistir a una sesión de entrenamiento si siente que necesita un repaso.



**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. \_\_\_\_\_