



October 2018: Slip & Fall Safety – Spill Clean Up

Octubre 2018: Prevención de resbalones y caídas – Limpieza de derrames

To prevent slips, trips and falls inside the workplace by preventing and addressing wet floors.

Para evitar resbalones, tropezos y caídas en el lugar de trabajo mediante la prevención de y atención a pisos mojados.

BACKGROUND INFORMATION

Most slips, trips, and falls are preventable. By staying alert to what's going on around them and taking prompt action to remove or correct any hazards, employees help to ensure a safe workplace for their co-workers and a safe restaurant for our customers.

DISCUSSION POINTS

- Correct hazardous conditions.
- The majority of wet floor slips and falls happen when the employee identifies a wet floor and leaves it unattended.
- If you see a wet floor or spill, don't leave it unattended. Ask a fellow crew member to retrieve the warning sign, mop and clean up supplies while you stand guard.
- Inspect/organize/clean up "ALL" areas in the restaurant.
- Check walking surfaces for spills, food debris, napkins, food trays, etc.
- Make sure employees are wearing slip-resistant shoes.
- Schedule mopping during off peak periods. Allow at least 15 minutes for floor to dry.
- Avoid mopping in high traffic areas during busy times; however, never neglect to clean up a spill immediately.
- During bad weather, keep floors at entrances clean and dry. Make sure floor mats lay flat.
- Pick up napkins, cups or other debris and dispose of it promptly.
- Report hazards such as burned-out lights, leaks or uneven flooring – inside and outside of the restaurant.
- Always put tools, equipment and other objects away after use.
- Keep doorways clear. Never block them with ladders, boxes or other items.
- Keep the storage area neat and organized. Stock should be placed on shelves, not on the floor or in the aisles.
- Check the parking lot and drive-thru areas often for gasoline or oil spills.

INFORMACIÓN GENERAL

La mayoría de los resbalones, tropezos y caídas son evitables. Al mantenerse alerta a lo que está pasando alrededor y tomando medidas inmediatas para eliminar o corregir los peligros, los empleados ayudan a garantizar un lugar de trabajo seguro para sus compañeros de trabajo y un restaurante seguro para nuestros clientes.

PUNTOS DE DISCUSIÓN

- ♣ Corrija las condiciones peligrosas.
- ♣ La mayoría de los resbalones y las caídas en pisos mojados ocurren cuando el empleado identifica un piso mojado y lo deja desatendido.
- ♣ Si usted ve un piso mojado o un derrame, no lo deje desatendido. Pida a uno de sus compañeros que busque la señal de peligro, el trapeador y los suministros de limpieza mientras que usted vigila.
- ♣ Inspeccione / organice / limpie "todas" las áreas del restaurante.
- ♣ Revise los pisos para ver si hay derrames, restos de comida, servilletas, bandejas de comida, etc.
- ♣ Asegúrese que los empleados estén usando zapatos antideslizantes
- ♣ Planifique fregar los pisos durante periodos de menor trafico de clientes. Espere por lo menos 15 minutos para que el piso se seque antes de permitir el paso devuelta a la zona.
- ♣ Evite fregar el piso en zonas de alto transito peatonal y/o en periodos de alto trafico de clientes; sin embargo, nunca se olvide de limpiar un derrame de manera inmediata.
- ♣ En tiempo de lluvias, mantenga los pisos de las entradas limpios y secos. Asegúrese que los tapetes del piso queden planos y fijos en su sitio.
- ♣ Recoja las servilletas, vasos u otros residuos y deséchelos de inmediato.
- ♣ Reporte los peligros tales como luces quemadas, fugas o suelos desiguales - dentro y fuera del restaurante.
- ♣ Guarde siempre en su sitio las herramientas, equipos y otros objetos después de su uso.
- ♣ Mantenga las puertas despejadas. Nunca les bloquee con escaleras, cajas u otros artículos.
- ♣ Mantenga el área de almacenamiento ordenado y organizado. El inventario se debe colocar en los estantes, no en el suelo o en los pasillos.
- ♣ Revise a menudo las áreas de parqueo y de drive-thru para ver si hay derrames de gasolina o de grasa.

CONTROL

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. _____