

Scenario: Keira walked past the spot where the fire extinguisher is usually stored, but she noticed it wasn't there. She figured it was gone for a reason, and whoever had it will put it back soon. She didn't mention it to anyone. Is that the safe thing to do?



CONDUCTING YOUR MEETING

Fires can flare up in the blink of an eye, so constant preparation and awareness are critical. This month, stress the importance of knowing the everyday steps we can take to spot fire hazards, prevent fires from starting and handle one properly if it occurs.

1. Start your meeting by reading the Scenario and ask employees what they would do differently.
2. Employees can improve fire safety by following these guidelines:
 - Focus on fire prevention:
 - Do you see grease build-up in the hood, on filters or behind the grill and fryers? Tell your manager.
 - Make sure the exhaust system is turned on whenever using a grill or fryer.
 - Tell your manager if a piece of cooking equipment is smoking.
 - Move objects away from water heaters or sprinkler heads and keep emergency exits clear.
 - Know how to use the Ansul fire suppression remote pulls and when to use them.
 - Know how to use fire extinguishers:
 - Know the location of all fire extinguishers. Let your manager know if fire extinguishers are not accessible or if they're not in good repair.

- Know which fire extinguisher to use: The K (silver) fire extinguisher is for grease fires at grills and fryers. The ABC (red) fire extinguisher is for non-grease fires, such as paper and electrical fires.

- Remember the P.A.S.S. method to use fire extinguishers:
PULL the pin while standing 8-10 feet away from the base of the fire.

AIM the extinguisher nozzle at the base of the fire. (For a fire in the fryer, use the K or silver fire extinguisher, but don't aim directly at oil in a fry vat. Aim just above the surface and let the chemical fall into the fire.)

SQUEEZE the trigger.

SWEEP continuously from side to side until the fire is out. When the fire is out, stop and reserve the chemical in case the fire re-ignites.



CLOSING YOUR MEETING

1. Give employees a chance to ask any questions they may have.
2. Review any recent safety issues and actions taken.
3. Make sure every employee signs in the signature section on the back of this discussion guide.

Octubre – Prevención de incendios

Guión: Keira pasó por el lugar donde se suele guardar el extintor de incendios, pero se dio cuenta de que no estaba ahí. Pensó que lo habían sacado por alguna razón y que quienquiera que lo tuviera lo devolvería pronto. No se lo dijo a nadie. ¿Es eso lo más seguro?



CÓMO DIRIGIR SU REUNIÓN

Los incendios pueden estallar en un abrir y cerrar de ojos, por lo que la preparación y la concientización constantes son fundamentales. Este mes, destaque la importancia de conocer las medidas diarias que podemos tomar para detectar los riesgos de incendio, evitar que se inicien y manejarlos correctamente si se producen.

1. Empiece la reunión al leer el guion y preguntar a los empleados qué harían de una forma diferente.
2. Los empleados pueden mejorar la seguridad contra incendios al seguir estas pautas:
 - Concéntrese en la prevención de incendios:
 - ¿Ve acumulación de grasa en la tapa de la parrilla, en los filtros o detrás de la parrilla y freidoras? Infórmeselo a su gerente.
 - Asegúrese de que el sistema de escape esté encendido cada vez que use una parrilla o freidora.
 - Infórmele a su gerente si una pieza del equipo de cocina empieza a humear.
 - Aleje los objetos de los calentadores de agua o rociadores y mantenga despejadas las salidas de emergencia.
 - Sepa cómo usar los controles remotos de extinción de incendios de Ansul y cuándo usarlos.
 - Sepa cómo utilizar los extintores:
 - Conozca la ubicación de todos los extintores de incendios. Infórmele a su gerente si los extintores no están accesibles o si no están en buenas condiciones.

- Sepa qué extintor usar: El extintor de incendios K (plateado) es para incendios que involucran grasa en las parrillas y freidoras. El extintor de incendios ABC (rojo) es para incendios que no involucran grasa, tales como los incendios por papel y electricidad.

- Recuerde el método P.A.S.S. para usar extintores:

JALE (PULL) el pasador mientras esté parado a una distancia de 8 a 10 pies de la base del fuego.

APUNTE (AIM) la boquilla del extintor a la base del fuego. (Para un incendio en la freidora, use el extintor de incendios K o plateado, pero no apunte directamente al aceite que está en un caldero. Apunte justo por encima de la superficie y deje que el producto químico caiga al fuego.)

APRIETE (SQUEEZE) el disparador.

BARRA (SWEEP) continuamente de lado a lado hasta que el fuego se apague. Cuando el fuego esté apagado, deténgase y conserve el químico en caso de que el fuego se vuelva a encender.



CÓMO CERRAR SU REUNIÓN

1. Permita que los empleados hagan las preguntas que puedan tener.
2. Revise cualquier problema reciente de seguridad y las medidas tomadas.
3. Asegúrese de que cada empleado firme la sección correspondiente al dorso de esta guía de discusión.

RECENT INCIDENTS/ISSUES DISCUSSED

Incidentes/Temas recientes discutidos

OPPORTUNITIES FOR IMPROVEMENT

Oportunidades para mejorar

**ACTIONS TAKEN/PERSON ASSIGNED/
DUE DATE**

Acciones tomadas/Personas designadas/Fecha de terminación

RESULTS OF ACTIONS TAKEN LAST MONTH(S)

Resultados de las acciones tomadas en meses pasados

EMPLOYEE(S) NOMINATED FOR RECOGNITION

Empleado(s) nominado(s) para el reconocimiento

EMPLOYEE(S) SELECTED FOR RECOGNITION

Empleado(s) seleccionado(s) para el reconocimiento

EMPLOYEE SIGNATURE SECTION

Sección de Registro de Empleados

RESTAURANT # • Restaurante No. _____

GENERAL MANAGER • Gerente del Restaurante

DATE • Fecha _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

DATE • Fecha _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

