

December – Personal Protective Equipment/Grill

Scenario: Mariana had been working at the grill and noticed that the grease trough was a little more than half full. Since her shift was nearly over, she left and didn't say anything. Is this okay?



CONDUCTING YOUR MEETING

A hot grill makes great food, but when it's turned off, it can take a while to cool down. Don't be fooled by the grill when it's time to clean it. Encourage employees to always wear the right Personal Protective Equipment (PPE) when using and cleaning the grill and follow our safety procedures.

1. Start your meeting by reading the Scenario and ask employees what they would do differently.
2. Employees can prevent burns by following these guidelines:
 - When performing daily grill cleaning, wear heat-resistant gloves.
 - Never allow the grease trough to get more than half full.
 - Always wear heat-resistant gloves, face shield and apron when performing deep cleaning of the grill.
 - If the grease trough is too full, ask for help to carry it.
 - When cleaning the grill, scrape front to back, not across or side to side.

- Give employees more information by showing:

How to Wear PPE Video:



Daily Grill Cleaning Video:



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.

Deciembre – Equipo de protección personal/Parrilla

Guión: Mariana había estado trabajando en la parrilla y notó que la bandeja de grasa estaba un poco más de la mitad llena. Dado que su turno estaba por terminar, se fue y no dijo nada. ¿Esto está bien?



CÓMO DIRIGIR SU REUNIÓN

Una parrilla caliente elabora una buena comida; sin embargo, cuando se apaga, puede tardar un poco en enfriarse. No se deje engañar por la parrilla a la hora de limpiarla. Aliente a los empleados a usar siempre el equipo de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés) adecuado cuando usen y limpien la parrilla y a seguir nuestros procedimientos de seguridad.

1. Empiece la reunión al leer el guion y preguntar a los empleados qué harían de una forma diferente.
2. Los empleados pueden prevenir quemaduras al seguir estas pautas:
 - Al realizar la limpieza diaria de la parrilla, utilice guantes resistentes al calor.
 - Nunca permita que el recipiente de grasa se llene más de la mitad.
 - Siempre use guantes resistentes al calor, protector facial y delantal cuando realice una limpieza profunda de la parrilla.
 - Si el recipiente de grasa está muy lleno, pida ayuda para transportarlo.
 - Al limpiar la parrilla, raspe de adelante hacia atrás, no de forma cruzada ni de lado a lado.

- Dé a los empleados más información al mostrar:

Video sobre cómo usar el PPE:



Video sobre la limpieza diaria de la parrilla:



CÓMO CERRA 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. _____

