

Scenario: When the restaurant got busy at lunch time, Anissa started rushing, trying to multitask and taking her oven mitts on and off. While putting some items into the oven, she realized she had forgotten to put them back on. But she decided it was safe, as long as she was careful. Was she right?



CONDUCTING YOUR MEETING

We pride ourselves in serving hot, fresh food, and we work with a lot of hot cooking equipment to do it. That means we're at a high risk for burns. Encourage employees to protect themselves from burns by following our procedures (never taking shortcuts), being alert and using care with cooking equipment.

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:
 - Wear the right personal protective equipment:
 - When cleaning or filtering the fryer, wear heat-resistant gloves, apron and face shield.
 - When performing daily cleaning procedures on the grill, wear heat-resistant gloves.
 - When removing hot items from the oven, wear oven mitts.
 - Use care with the fryer:
 - Never touch the hot oil in the fryer.
 - Keep water and other liquids away from hot oil to prevent splashes.

- Transport hot oil using proper oil transfer carts or an approved sealed stainless steel container.
- Wait for oil to cool to recommended temperature before transporting.
- Follow these guidelines for general burn prevention:
 - Never touch the grill or upper platen.
 - Don't rush – use caution when placing buns in the toaster.
 - Avoid contact with steam. Keep your hands away from steam release points.



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.

Julio – Quemaduras

Guión: Cuando el restaurante se llenó a la hora del almuerzo, Anissa empezó a correr, a tratar de hacer varias cosas a la vez y a quitarse y ponerse los guantes de cocina. Mientras ponía algunas cosas en el horno, se dio cuenta de que se había olvidado de ponérselos de nuevo. Sin embargo, decidió que era seguro, siempre y cuando tuviera cuidado. ¿Estaba en lo correcto?



CÓMO DIRIGIR SU REUNIÓN

Nos enorgullece servir comida fresca y caliente, y trabajamos con varios equipos de cocina caliente para hacerlo. Eso significa que tenemos un alto riesgo de quemaduras. Aliente a los empleados a protegerse de las quemaduras al seguir nuestros procedimientos (nunca hay que optar por los métodos rápidos), estar alertas y tener cuidado con el equipo de cocina.

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:
 - Use el equipo de protección personal correcto:
 - Cuando limpie o filtre la freidora, use guantes resistentes al calor, protector facial y delantal.
 - Cuando realice procedimientos de limpieza diarios en la parrilla, use guantes resistentes al calor.
 - Cuando retire elementos calientes del horno, use guantes para el horno.
 - Tenga cuidado con la freidora:
 - Nunca toque el aceite caliente de la freidora.
 - Mantenga el agua y otros líquidos alejados del aceite caliente para evitar salpicaduras.

- Transporte el aceite caliente con los carros de transferencia de aceite adecuados o con un recipiente de acero inoxidable sellado aprobado.
- Espere a que el aceite se enfríe a la temperatura recomendada antes de transportarlo.
- Siga estas pautas para la prevención general de quemaduras:
 - Nunca toque la parrilla o la placa superior.
 - No se apure. Tenga precaución cuando coloque panes en la tostadora.
 - Evite el contacto con el vapor. Mantenga sus manos alejadas de los puntos de liberación de vapor.



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. _____

