

Scenario: Sam was cleaning the bathroom and realized that a bottle of cleaner was almost empty. He had another bottle with him of a different cleaner. He decided to mix them together instead of getting a new bottle. Is that a safe thing to do?



CONDUCTING YOUR MEETING

Cleaning products are critical to our restaurant. They help us keep it clean and safe for everyone, but those products contain a variety of chemicals, which can be hazardous if not handled and stored properly. That's why we follow our chemical handling procedures and our OSHA Hazard Communication Standard.

1. Start your meeting by reading the Scenario and ask employees what they would do differently.
2. Employees can safely keep our restaurant clean by following these guidelines:
 - Talk to your manager about our OSHA Hazard Communication Standard and training, which will help you:
 - Identify the hazards of chemicals.
 - Understand product warning labels and Safety Data Sheets or SDSs and where to find them in the restaurant.
 - Properly handle and use chemicals in our restaurant.
 - Know the basics of chemical safety:
 - Before using any chemicals, read labels carefully and follow instructions.
 - Don't use products that don't have labels.
 - Never mix chemicals or cleaning solutions together – it can create hazardous vapors.

- Only dispense cleaning products in properly labeled spray bottles or buckets.
- When not in use, store all cleaning products in a secured area – away from food, paper and heat.
- Have a question about using a chemical? Ask your manager!
- Give employees more information by showing:

OSHA Hazard Communication Standard 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.

Agosto – Seguridad química

Guión: Sam estaba limpiando el baño y se dio cuenta de que había una botella de limpiador que estaba casi vacía. Tenía otra botella de un limpiador diferente, así que decidió mezclarlos en vez de buscar una botella nueva. ¿Es seguro hacer eso?



CÓMO DIRIGIR SU REUNIÓN

Los productos de limpieza son fundamentales para nuestro restaurante. Nos ayudan a mantenerlo limpio y seguro para todos; sin embargo, esos productos contienen diversas sustancias químicas que pueden ser peligrosas si no se manejan y almacenan de forma adecuada. Es por eso que seguimos nuestros procedimientos de manejo de productos químicos y nuestro Estándar de Comunicación de Riesgos de la OSHA.

1. Empiece la reunión al leer el guion y preguntar a los empleados qué harían de una forma diferente.
2. Los empleados pueden mantener limpio nuestro restaurante de manera segura al seguir estas pautas:
 - Hable con su gerente sobre nuestro Estándar de Comunicación de Riesgos de la OSHA y su capacitación, todo lo cual lo ayudará a:
 - Identificar los peligros de los productos químicos.
 - Comprender las etiquetas de advertencia del producto y las Hojas de datos de seguridad (SDS) y dónde encontrarlas en el restaurante.
 - Manejar y utilizar de forma adecuada los productos químicos en nuestro restaurante.
 - Conozca los conceptos básicos de seguridad química:
 - Antes de usar cualquier producto químico, lea las etiquetas con detenimiento y siga las instrucciones.
 - No use productos que no tengan etiquetas.

- Nunca mezcle productos químicos ni soluciones de limpieza, ya que eso puede crear vapores peligrosos.
- Solo dispense productos de limpieza que estén en botellas o recipientes rociadores etiquetados de forma correcta.
- Cuando no los utilice, almacene todos los productos de limpieza en un área segura, lejos de los alimentos, papel y calor.
- ¿Tiene alguna pregunta sobre el uso de un producto químico? ¡Pregúntele a su gerente!
- Dé a los empleados más información al mostrar:

Video sobre el Estándar de Comunicación de Riesgos de la OSHA:



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. _____

