

Restaurant Safety

CLEAN-UP SAFETY

Research & Education Unit



1-800-963-9424

<http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh1.html>

✓ Do

- ✓ Be aware of hot equipment and steam.
- ✓ Wipe spills immediately.
- ✓ Wear appropriate waterproof non-slip footwear.
- ✓ Use signs to warn of slip hazards.
- ✓ Know the hazards and proper use of the cleaning chemicals.
- ✓ Use personal protective equipment when working with corrosive and irritating substances.
- ✓ Have all Material Safety Data Sheets (MSDS) readily available.
- ✓ Have emergency eyewash readily available.

✗ Don't

- ✗ Overfill carts or containers.
- ✗ Mix incompatible chemicals (such as bleach and ammonia).
- ✗ Handle broken glass/dishware without protective gloves.
- ✗ Remove garbage disposal guards.
- ✗ Clean machinery (such as dough mixers) when plugged in or operating.
- ✗ Use unlabeled cleaning bottles.
- ✗ Allow liquids to come in contact with electrical outlets and appliances.
- ✗ Pickup or move large mats without help.

Seguridad En El Restaurante

SEGURIDAD EN LA LIMPIEZA

Research & Education Unit



1-800-963-9424

<http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh1.html>

✓ Siempre

- ✓ Hay que saber de los peligros del equipo caliente y del vapor.
- ✓ Limpie derramamientos de inmediato.
- ✓ Use calzado apropiado con suelas resistentes a resbalones.
- ✓ Use letreros para advertir riesgos de resbalones.
- ✓ Esté bien informado de los riesgos y cómo se debe usar apropiadamente los químicos de limpieza.
- ✓ Use equipo de protección personal cuando trabaje con sustancias corrosivas e irritantes.
- ✓ Tenga todas las hojas de Datos de Seguridad de Materiales (MSDS por sus siglas en Inglés) disponibles de inmediato.
- ✓ Tenga una fuente para lavar los ojos disponible inmediatamente en caso de emergencia.

✗ Nunca

- ✗ Llene de más las carretillas o los contenedores.
- ✗ Mezcle químicos incompatibles (como blanqueador y amoníaco).
- ✗ Manipule vidrio roto o platos quebrados sin los guantes protectores.
- ✗ Quite los resguardos de las demolidoras de desperdicio .
- ✗ Limpie maquinaria (como mezcladora de masa) cuando están enchufadas o en operación.
- ✗ Use botellas de limpieza sin etiquetas.
- ✗ Permita que líquidos entren en contacto con la toma de corriente eléctrica u aparatos eléctricos de cocina.
- ✗ Recoja o mueva esteras grandes sin ayuda.