

Food Service Safety Rules

Always follow these company safety rules.

Our company, _____, is committed to the safety of our employees and customers. Our safety rules and policies are in place to prevent work-related deaths, injuries, damages, and wasteful financial losses.

We require you to follow the written safety rules below when performing work on behalf of our company. Our organization investigates all injuries, incidents, hazard reports, and property damage.

You are expected to follow these safety rules. Documented corrective action will result if the safety rules are not followed.

- Report patron or employee injuries, incidents, unsafe conditions, and damage to management before your shift ends.
- Contact your supervisor when an injury to a patron or employee, an after-hours incident occurs or for any other business-related emergencies.
- Employees are prohibited from working while impaired by alcohol, illicit drugs, legal substances, or medications.
- Our company performs post-incident drug and alcohol screenings.
- Do not drive if alcohol was consumed on-site after the work shift.
- Horseplay and running on the job are strictly prohibited. Do not run in the kitchen area.
- Employees must wear seat belts when using vehicles for company business.
- Cell phone use while driving and on the job is prohibited.
- Safe and courteous driving is required. Follow speed limits, do not tailgate and maintain a safe following distance.
- Perform a safety check of equipment and vehicles before moving. Report any maintenance concerns.
- Lock the car while driving and report any unsafe or violent behaviors by customers to management.
- Clean up spills and hazards immediately.
- Slip-resistant/high-traction footwear is required inside the restaurant and kitchen. In icy weather, use slip-over ice cleats.
- Wear long, protective gloves and a proper apron when handling hot liquids or grease. Allow hot oil to cool before moving containers.
- Do not use water on a grease fire; cover it with a lid and use a foam or ABC dry-chemical fire extinguisher.
- Keep long clothes, dish towels and aprons clear of hot cooktops and burners to prevent fire.
- Keep fire extinguishers, hood fire and fire alarm pull stations clear and unblocked.
- Use the correct potholders to handle hot pots and pans and turn the handles inward to prevent them from being knocked over.
- To prevent steam burns, do not use wet rags to clean hot surfaces.
- Two-person lifts are required when machinery or supplies weigh over 50 lbs.
- When on stairs, use the handrail and ensure large or bulky objects do not block your vision.
- Use stepladders on a firm, level base and never use the top two rungs.
- Maintain three points of contact when using ladders, and do not overreach.
- Keep kitchen or box knives sharp. Cut away from the body, hands, or fingers. Do not hand knives to co-workers. Pick up knives by the handle only. Place unused knives in the stored area.
- Do not bypass kitchen machine guards. Use safety devices provided on mixers and meat slicers. Keep long clothing, jewelry and aprons clear of mixers to prevent entrapment.
- Know the severe weather plan.

These advisory materials have been developed from national standards and sources believed to be reliable, however, no guarantee is made as to the sufficiency of the information contained in the material and MEM assumes no liability for its use. Advice about specific situations should be obtained from a safety professional.

Food Service Safety Rules

_____ is committed to the safety of our employees and customers.

By signing, you are expected to follow the safety rules. If the safety rules are not followed, documented corrective action will result.

Safety rule acknowledgment date: _____

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Please return the signed safety rules to our Underwriting team at uwhelp@mem-ins.com

Normas de Seguridad Alimentaria

Siga siempre estas normas de seguridad de la empresa.

Nuestra empresa, _____, está comprometida con la seguridad de nuestros empleados y clientes. Nuestras normas y políticas de seguridad tienen por objeto prevenir muertes, lesiones, daños y pérdidas económicas innecesarias relacionadas con el trabajo.

Le exigimos que siga las normas de seguridad escritas que se indican a continuación cuando realice trabajos en nombre de nuestra empresa. Nuestra organización investiga todas las lesiones, incidentes, informes de riesgos y daños a la propiedad.

Se espera que respete estas normas de seguridad. El incumplimiento de las normas de seguridad dará lugar a medidas correctivas documentadas.

- Informe a la gerencia sobre lesiones de clientes o empleados, incidentes, condiciones inseguras y daños antes de que termine su turno.
- Comuníquese con su supervisor cuando se produzca una lesión a un cliente o empleado, un incidente fuera del horario laboral o cualquier otra emergencia relacionada con el negocio.
- Se prohíbe a los empleados trabajar bajo los efectos del alcohol, drogas ilícitas, sustancias legales o medicamentos.
- Nuestra empresa realiza pruebas de detección de drogas y alcohol tras los incidentes.
- No conduzca si ha consumido alcohol en las instalaciones después del turno de trabajo.
- Quedan estrictamente prohibidas las bromas pesadas y correr en el trabajo. No corra en el área de la cocina.
- Los empleados deben usar el cinturón de seguridad cuando utilicen vehículos para asuntos de la empresa.
- Está prohibido el uso del teléfono celular mientras se conduce y durante el trabajo.
- Se requiere una conducción segura y cortés. Respete los límites de velocidad, no conduzca muy cerca del vehículo de adelante y mantenga una distancia de seguridad.
- Realice una revisión de seguridad del equipo y los vehículos antes de desplazarse. Informe de cualquier problema de mantenimiento.
- Cierre el auto con llave mientras conduce e informe a la gerencia de cualquier comportamiento inseguro o violento por parte de los clientes.
- Limpie inmediatamente los derrames y los peligros.
- Se requiere calzado antideslizante/de alta tracción dentro del restaurante y la cocina. En climas helados, use crampons antideslizantes.
- Utilice guantes largos de protección y un delantal adecuado al manipular líquidos calientes o grasa. Deje que el aceite caliente se enfríe antes de mover los recipientes.
- No utilice agua para apagar un incendio de grasa; cúbralo con una tapa y utilice un extintor de espuma o de polvo químico ABC.
- Mantenga la ropa larga, los paños de cocina y los delantales alejados de las estufas y los quemadores calientes para prevenir incendios.
- Mantenga los extintores, las campanas extractoras y los pulsadores de alarma contra incendios despejados y sin obstrucciones.
- Utilice agarraderas adecuadas para manipular ollas y sartenes calientes y gire las asas hacia adentro para evitar que se vuelquen.
- Para prevenir quemaduras por vapor, no utilice trapos húmedos para limpiar superficies calientes.
- Se requiere que dos personas levanten juntos la maquinaria o los suministros que pesen más de 50 libras.
- Cuando esté en las escaleras, utilice el pasamanos y asegúrese de que los objetos grandes o voluminosos no le bloqueen la visión.
- Utilice las escaleras de mano sobre una base firme y nivelada, y nunca utilice los dos peldaños superiores.
- Mantenga tres puntos de contacto al usar escaleras y no se estire demasiado.
- Mantenga afilados los cuchillos de cocina o de caja. Corte alejándose del cuerpo, las manos o los dedos. No pase cuchillos a sus compañeros de trabajo. Levante los cuchillos solo por el mango. Coloque los cuchillos que no se utilicen en el área de almacenamiento.
- No eluda las protecciones de las máquinas de cocina. Utilice los dispositivos de seguridad provistos en las batidoras y cortadoras de carne. Mantenga la ropa larga, las joyas y los delantales alejados de las batidoras para evitar que se enreden.
- Conozca el plan para condiciones climáticas severas.

Estos materiales informativos se han elaborado a partir de normas nacionales y fuentes que se consideran fiables; sin embargo, no se ofrece garantía alguna respecto a la suficiencia de la información contenida en ellos, y MEM no asume responsabilidad alguna por su uso. Para obtener asesoramiento sobre situaciones específicas, se recomienda consultar a un profesional de la seguridad.

Normas de Seguridad Alimentaria

_____ se compromete a garantizar la seguridad de
nuestros empleados y clientes.

Al firmar, se espera que respete las normas de seguridad. El incumplimiento de las normas de seguridad dará lugar a medidas correctivas documentadas.

Fecha de aceptación de las normas de seguridad: _____

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Por favor, envíe las normas de seguridad firmadas a nuestro equipo de suscripción a uwhelp@mem-ins.com.