



FOOD SERVICES

SAFETY TIPS

Revisar el desempeño de los empleados

Revisar el desempeño de los empleados en parte en cuanto a qué tan bien siguen ellos las medidas de seguridad. Elogie y premie a los individuos que:

- Usan guantes al limpiar cuchillos o usar un cortador de carne.
- Escogen el cuchillo correcto para el trabajo.
- Usan cucharas y no vasos para servir el hielo.
- Usan zapatos apropiados y antiderrapantes.
- Se amarran el cabello hacia atrás.
- Evitan meter las manos a la basura, porque puede haber vidrios rotos.
- Tiran el vidrio roto en recipientes especiales.
- Evitan usar anillos o joyería que cuelgue.
- Limpian inmediatamente derrames de comida o bebidas.
- Cuando es apropiado usan anuncios que indican que el piso está mojado (como "wet floor").
- Se suben en escaleras y no sobre cajas u otros objetos.

Zenith provides workplace safety resources at: **TheZenith.com**[®]