

2018 Calendario de seguridad para el gerente de comida y bebidas



Cómo funciona el calendario

Cada fecha en el calendario contiene un tema diario de seguridad. Después del mes de diciembre 2018 o en la página 15 del calendario, se encuentran los puntos de discusión que corresponden con el tema de seguridad de ese día. Los gerentes Comida y Bebidas pueden usar estos puntos de discusión para ayudar a comunicar el mensaje de seguridad de ese día. Los temas de seguridad en el calendario se repiten cada otro mes.

La información en este calendario es una recopilación de puntos de discusión para ayudar a reducir el riesgo general. El calendario será de gran valor para su operación. Que la gerencia genere conciencia sobre la seguridad es una de las mejores formas de ayudar a controlar y reducir las demandas y gastos relacionados.

Los temas de seguridad proporcionados cubren la prevención de resbalones y caídas, manejo de equipo eléctrico, manejo de material manual, seguridad al cortar, seguridad con extintores, pruebas de los sistemas de aspersion, seguridad con estantes y módulos industriales y un buen número de temas adicionales.



Enero 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
	1 Ponga el rebanador a cero.	2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	6 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.
	Año Nuevo					
7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	11 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.
14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	15 Use la técnica correcta al cortar.	16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.
	Conmemoración del natalicio de Martín Luther King, Jr.					
21 Nunca mezcle los químicos.	22 Use una escalera para alcanzar lugares altos.	23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	27 Al operar maquinaria no use joyería.
28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.			
Notas						

Febrero 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
				1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	3 Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!
4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.
11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente
18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo. Día de Los Presidentes	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.
25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire			
Notas						

Marzo 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
				1 Ponga el rebanador a cero.	2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.
4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	6 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras
11 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	15 Use la técnica correcta al cortar.	16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.
Comienza el Horario de Verano						
18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	21 Nunca mezcle los químicos.	22 Use una escalera para alcanzar lugares altos.	23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.
25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	27 Al operar maquinaria no use joyería.	28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.
					Viernes Santo	
Notas						
Comienza el horario de verano. Chequee todas las baterías de los detectores de humo y monóxido de carbono; si es necesario reemplácelas.						

Abril 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso. Domingo de Pascuas	2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	3 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa
8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.
15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación
22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire
29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.					
Notas						

Mayo 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
		1 Ponga el rebanador a cero.	2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.
6 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	11 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.
13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	15 Use la técnica correcta al cortar.	16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.
20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	21 Nunca mezcle los químicos.	22 Use una escalera para alcanzar lugares altos.	23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?
27 Al operar maquinaria no use joyería.	28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos. Día de observación de los caídos en las guerras	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.		
Notas						

Junio 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
					1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.
3 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.
10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.
17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.
24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.
Notas						

Julio 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
1 Ponga el rebanador a cero.	2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor Día de la Independencia	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	6 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.
8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	11 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.
15 Use la técnica correcta al cortar.	16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guardé los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	21 Nunca mezcle los químicos.
22 Use una escalera para alcanzar lugares altos.	23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	27 Al operar maquinaria no use joyería.	28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.
29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.				
Notas						

Agosto 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
			1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	3 Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.
5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes
12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.
19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.
26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas	
Notas						

Septiembre 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
						1 Ponga el rebanador a cero.
2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo. Día del Trabajo	4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	6 Siempre camine despacio antes de que atravesie por las puertas vaivén.	7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.
9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	11 Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	15 Use la técnica correcta al cortar.
16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	21 Nunca mezcle los químicos.	22 Use una escalera para alcanzar lugares altos.
23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	27 Al operar maquinaria no use joyería.	28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.
30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	Notas					

Octubre 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
	1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	3 Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura
7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera". Día de Cristóbal Colon	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.
14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras
21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos
28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas Día de las Brujas			
Notas						

Noviembre 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
				1 Ponga el rebanador a cero.	2 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.
4 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor Termina el Horario de Verano	5 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	6 Siempre camine despacio antes de que atraviere por las puertas vaivén.	7 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	8 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	9 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	10 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras
11 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos. Día de los Veteranos	12 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	13 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	14 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	15 Use la técnica correcta al cortar.	16 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	17 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.
18 Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	19 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	20 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	21 Nunca mezcle los químicos.	22 Use una escalera para alcanzar lugares altos. Día de Acción de Gracias	23 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	24 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.
25 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	26 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	27 Al operar maquinaria no use joyería.	28 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastes mientras que se encuentre en operación.	30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	
Notas						
Termina el horario de verano: Cambie las baterías de los detectores de humo y monóxido de carbono.						

Diciembre 2018

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
						1 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.
2 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	3 Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	4 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	5 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	6 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	7 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	8 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".
9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	11 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	12 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	13 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	14 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	15 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.
16 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	17 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	18 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	19 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	20 Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	21 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	22 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.
23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	25 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida. Día de Navidad	26 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	27 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	28 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	29 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.
30 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	31 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas	Notas				

Respuestas

El propósito de este calendario es proporcionar a la gerencia un tema de seguridad diario que pueda discutirse en las reuniones matutinas de ventas o en las reuniones de cambio de turno. La idea detrás del calendario es el entrenamiento repetitivo. Sin embargo, algunos temas pueden ser nuevos y de gran valor para la gerencia y asociados. La gerencia puede ayudar a guiar/dirigir/obtener la respuesta correcta a las condiciones diarias al entrenar de forma regular durante una hora diariamente a miembros del equipo y a los asociados. No todos los escenarios posibles se encuentran en el calendario. Las situaciones enumeradas son aquellas que sabemos ocurren de vez en cuando, y que pueden afectar la seguridad e integridad de los asociados, clientes, vendedores y del centro. Estos temas se repiten aproximadamente cada otro mes.

Enero | Marzo | Mayo | Julio | Septiembre | Noviembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
1	Ponga el rebanador a cero.	Las hojas de los rebanadores dejadas a la misma anchura de la previa cortadura son una fuente de lesiones muy graves. Mantenga su área de trabajo en condiciones seguras.
2	Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	Las cortinas para rocío evitan que el agua caliente, agua sucia o químicos se mantengan dentro de la lavadora y que no se rieguen en el piso.
3	La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	Esto puede evitar que la puerta se cierre y golpee a un trabajador en la cabeza, brazos y manos.
4	Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	El mal olor puede ser causado por la falta de limpiar el portador antes de ser cargado, la descomposición del producto, o la temperatura inadecuada del refrigerador o congelador.
5	Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	La jarra vacía puede estrellarse, causando varias lesiones.
6	Siempre camine despacio antes de que atravesase por las puertas vaivén.	Dos personas aproximándose rápidamente desde direcciones opuestas pueden provocar un grave accidente.
7	Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	Cuando usa el equipo de protección apropiado al usar la máquina para rebanar usted puede reducir lesiones
8	Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	Si los lados opuestos están con bombeos, o si el lado después de ser presionado salta, usted debe de rechazar ese bote.
9	Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los humanos son una fuente mayor de contaminación salmonella typhi . 2. Contaminación de otras fuentes durante el proceso, ya sea antes o después de haber sido comprados los productos 3. Cuando los trabajadores no tienen una Buena higiene personal y Buenos hábitos, puede contribuir o causar la salmonella. 4. Falla de trabajar en un lugar limpio, tablas de cortar sanitadas, equipo para cortar, toallas o utensilios pueden propagar la salmonella.

Enero | Marzo | Mayo | Julio | Septiembre | Noviembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
10	Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	Estos siempre están muy resbalosos. Se le pueden resbalar de las manos, estrellarse y vidrios pueden volar en los ojos de las personas cercanas.
11	Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	Si no pone atención a este detalle se puede cortar.
12	Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	Esto puede resultar en un tropezón y caídas con un múltiple de lesiones.
13	Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	Debe mantenerse una trayectoria mínima de 44 pulgadas para las salidas. Manteniendo esta distancia elimina los peligros de tropezones y caídas para los trabajadores, así los trabajadores pueden salir suavemente por los corredores. Siempre mantenga las sillas, estantes, barras, etc., en el corredor del banquete, apiladas perfectamente contra la pared.
14	Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	Esta es la forma más sencilla de evitar las enfermedades transmitidas por la comida.
15	Use la técnica correcta al cortar.	Evita cortaduras de manos y dedos.
16	El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	Use solo productos aprobados y proveídos por su compañía.
17	Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	Alguien se puede recargar en contra de un cuchillo que no fue guardado apropiadamente y recibir una lesión.
18	Para evitar que se tuerza la espalda cuando este bajando una bandeja cargada, mantenga su espalda derecha y use los dos brazos para soportar el peso de la bandeja.	Siempre mantenga su espalda derecha, e use ambos brazos para soportar el peso de su carga. Hacer esto evitar una lesión innecesaria a su espalda.
19	Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	La comida, ya sea cruda o preparada, si se ha sacado de su paquete original, debe de ser guardada en contenedores limpios, cubiertos, contenedores no absorbentes, hasta que se usen. Esto evitara que el producto se contamine.
20	Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	Es imposible asegurarse que todo el vidrio roto se va a poder remover de la hielera. Los cagedores metálicos evitan este problema.
21	Nunca mezcle los químicos.	Los resultados de mesclar químicos no son conocidos, tal vez puede resultar en un gas letal o una reacción explosiva.

Enero | Marzo | Mayo | Julio | Septiembre | Noviembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
22	Use una escalera para alcanzar lugares altos.	Pararse en objetos alternantes como sillas, o cajas de leche, etc. Puede resultar en caídas. Estirarse para obtener algo que este muy alto también puede resultar en una lesión, o en que se le caída y destruya el producto.
23	Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados.	Evite resbalones y caídas para usted, sus compañeros o sus huéspedes.
24	No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	Al guardar objetos pesados o voluminosos en alto, lesiones tal y como torceduras, golpes en la cara, cabeza o pecho pueden resultar si el objeto se le cae encima. Siempre mantenga los objetos pesados o voluminosos en su área de poder, entre su pecho y las rodillas.
25	Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	Esto puede incluir caretas, lentes, mandiles, y guantes. Proteja su sistema respiratorio, piel, ojos en cualquier tiempo que esté usando químicos.
26	¿A qué se refiere su “derecho a saber”?	Los trabajadores tienen el derecho a saber con qué químicos están trabajando, que se debe de hacer en caso de que lo ingieran, o si llegan a tener contacto en la piel o los ojos. Las hojas de seguridad, “Safety Data Sheets” o SDSs, contienen toda esta información. Los trabajadores también deben de saber en dónde se encuentra el equipo de protección personal que es requerido al usar esos químicos.
27	Al operar maquinaria no use joyería.	Dedos, manos y otras partes de su cuerpo pueden ser halados por la maquinaria o herramientas que este usando.
28	Tenga un cartel de “Piso Mojado” antes y después de limpiar los pisos.	Para evitar resbalones y caídas de alerta a sus compañeros o huéspedes que el piso esta mojado.
29	Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	El agua está muy caliente y hay partes que se están moviendo que podría resultarle en una lesión.
30	Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	Tirar la comida dentro de la cesta con el aceite caliente puede causar salpicaduras, lo que resultara en una quemadura bastante grave.
31	Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.	Esto evitara que se le resbalen los platos y una posible quemadura.

Febrero | Abril | Junio | Agosto | Octubre | Diciembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
1	Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	Esto incluye cuchillos, cucharones, embudos, cucharas, espátulas, coladores, ralladores, cortadoras, peladores, horquillas, y otras herramientas de mano. Deberán de limpiarse ya sea manual o mecánicamente después de cada uso.
2	Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	Algunos trabajadores han sido quemados cuando el agua se riega y cae en sus manos.
3	¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	Esto puede resultar en una cortadura grave. Si se está cayendo el cuchillo, déjelo caer y ahórrase una lesión
4	Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	El uso de un abrelatas no aprobado puede resultar en cortaduras.
5	Camine despacio en la cocina y área de buffet.	¡Equipo, todavía seguimos teniendo muchas lesiones por resbalones y caída! Tiempo para reflejar amigos
6	La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/temperatura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contaminación cruzada puede ocurrir durante el proceso de comida antes o después de ser comprada. 2. Enfermedades de comida pueden resultar por la mal higiene y malos hábitos de los trabajadores. 3. La falta de seguir las guías de tiempo y temperatura para la comida puede resultar en enfermedades de comida
7	Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	Lesiones a las manos por estas rejillas son comunes si usted no usa los guantes de gomas o piel.
8	Gire la comida en una base de “primero dentro/primero fuera”.	El sistema de “primero dentro/primero fuera” evita que la comida se eche a perder o que se contamine.
9	Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	Obstrucción en su línea de vista puede ocurrir al llevar múltiples cajas. Esto puede resultar en una caída en los escalones creando una lesión grave.
10	Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	Se pueden evitar lesiones de alto costo resultando por resbalones y caídas.
11	Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	Se pueden evitar las quemaduras siguiendo estos simples pasos.
12	Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	Si esta área se encuentra muy congestionada con equipos portátiles, se interrumpe el flujo de trabajo y los incidentes de lesiones son probablemente mayor
13	Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	Moviéndose muy rápido puede resultar en que sus dedos sean apachurrados, o una torcedura de espalda si se le escapa la mesa.

Febrero | Abril | Junio | Agosto | Octubre | Diciembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
14	Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	Estas áreas deberán de estar cerradas con condado y ser accesibles solo por personal autorizado.
15	No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	Hago dos vueltas o pida ayuda. El sobre cargo de las bandejas o cajas de trastes puede resultar en una lesión a su espalda, o tal vez se le caiga la caja quebrando todo lo que lleva
16	Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	Las manos o los brazos se pueden tallar en contra de estas partes filosas resultando en una cortadura o rasguño.
17	Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	Cabello en la comida no es sanitario y puede resultar en huéspedes muy enojados.
18	El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	Contaminación humana es una fuente común para enfermedades de comida.
19	Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	Tablas para cortar comida, los sinks y áreas para preparar la comida deben de mantenerse siempre limpias y desinfectadas.
20	Lámparas, tubos fluorescentes y bombillas siempre deben tener cubiertas protectoras	Luces sin protectores pueden quebrarse y contaminar la comida.
21	Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	Contaminación es una fuente de enfermedades de comida.
22	Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	Mantenga superficies limpias y desinfectadas manteniendo los pisos limpios, y aplicando los productos pesticidas adecuadamente.
23	Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	Evite que las moscas hagan sus nidos dentro de su lugar de trabajo, guarde toda comida adecuadamente, tenga un programa de mantenimiento y limpieza y remueva cualquier condición que pueda crear animales o sus nidos.
24	Estantes de almacenamiento de alimentos deben de estar por lo menos dos pulgadas (5.1cm) lejos de las paredes, 6" (15.2cm) arriba del piso y 18" (45.72cm) abajo del techo.	Este espacio facilitara la circulación de aire adecuado, más fácil para inspeccionar, asegurar que hay buena limpieza en estas áreas.
25	Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	Para evitar contaminación, debe de observar una disciplina estricta, como el uso de tablas para cortar de color para cada tipo de producto.

Febrero | Abril | Junio | Agosto | Octubre | Diciembre

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
26	El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.	Debe de lavarse las manos después de haber comido, bebido, fumado, ir al baño, tocar superficies que estén sucias, y al manipular carne cruda o carne de aves, pollos, etc.
27	Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	Mantener la comida a su temperatura correcta evita enfermedades causadas por la comida.
28	Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	Los resbalones y caídas todavía son la causa número uno de lesiones en nuestras propiedades
29	Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	El agua está muy caliente y hay partes que se están moviendo que podría resultarle en una lesión.
30	Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	Tirar la comida dentro de la cesta con el aceite caliente puede causar salpicaduras, lo que resultara en una quemadura bastante grave.
31	Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas	Esto evitara que se le resbalen los platos y una posible quemadura.

**The Zurich Services Corporation
Risk Engineering**

1299 Zurich Way, Schaumburg, Illinois 60196-1056
800 982 5964 www.zurichna.com

The information in this publication was compiled by The Zurich Services Corporation from sources believed to be reliable. We do not guarantee the accuracy of this information or any results and further assume no liability in connection with this publication, including any information, methods or safety suggestions contained herein. Moreover, The Zurich Services Corporation reminds you that this publication cannot be assumed to contain every acceptable safety and compliance procedure or that additional procedures might not be appropriate under the circumstances. The subject matter of this publication is not tied to any specific insurance product nor will adopting these procedures insure coverage under any insurance policy.

©2018 The Zurich Services Corporation
All rights reserved.

