

# September

## Log on to Chemical Safety

**Life Lesson:** When Cara got ready to mix up some cleaning solution, she noticed there was no label on the chemical bottle. She had washed the floor plenty of times and was pretty sure she knew how much she should mix together with water.

*What do you think?*



### PREPARING FOR YOUR MEETING

While the cleaning products that McDonald's recommends are among the safest, all cleaning products are potentially hazardous if used or stored improperly. This month, talk with employees about the importance of following proper chemical handling procedures.



### CONDUCTING YOUR MEETING

1. Start your meeting by reading the life lesson and asking employees what they think.
2. Employees need to know:
  - McDonald's-approved cleaning products pose minimal, if any, risk to users – but any product that contains chemicals can pose a danger if it is not used or stored properly.
  - The Hazard Communication Program is a way for you to get information about chemical hazards in the workplace.
  - Material Safety Data Sheets or MSDSs, which are part of the Hazard Communication Program, provide detailed instructions and information on chemicals and their hazards. Read and be familiar with them – ask your manager for more details.
  - Read chemical labels carefully and follow instructions. If a product is not labeled, don't use it.
  - Never mix one cleaning product with another.
  - Cleaning products should be dispensed or mixed in a properly labeled spray bottle or bucket.
  - Pour chemicals away from your body.
  - Store all cleaning products that are not being used in a secured area and away from food, paper and heat.
  - When required, wear personal protective equipment such as protective gloves, aprons and face shields.
  - Always ask your manager if you ever have questions about handling chemicals.



### 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.

# Safety – Living It!

# Septiembre

## Conéctate con la seguridad química



**Lección para la vida:** Cuando Clara se preparaba para mezclar una solución de limpieza, notó que el envase del producto químico no tenía etiqueta. Ella había limpiado el piso muchas veces y estaba bastante segura de la cantidad que tenía que mezclar con agua.

*¿Qué piensas al respecto?*



### PREPARACIÓN PARA LA REUNIÓN

Si bien los productos de limpieza que McDonald's recomienda se encuentran entre los más seguros, cualquier producto de limpieza es potencialmente peligroso si se usa o almacena de manera inadecuada. Este mes habla con los empleados acerca de la importancia de observar los procedimientos correctos para manipular productos químicos.



### CÓMO DIRIGIR LA REUNIÓN

1. Lee la lección vital al comienzo de la reunión y solicita las opiniones de los empleados.
2. Los empleados deben saber lo siguiente:
  - El riesgo para los usuarios de los productos de limpieza aprobados por McDonald's es mínimo o inexistente, pero cualquier producto que contenga sustancias químicas puede ser peligroso si no se utiliza o almacena correctamente.
  - El Programa de Comunicación de Riesgos es un medio para que obtengas información sobre riesgos químicos en el lugar de trabajo.
  - Las hojas de seguridad de los materiales (MSDS, Material Safety Data Sheets) que forman parte del Programa de Comunicación de Peligros, ofrecen información e instrucciones detalladas sobre los productos químicos y sus peligros. Léelas y conócelas bien, y solicita más información a tu gerente.
  - Lee cuidadosamente las etiquetas de los productos químicos y sigue sus instrucciones. Si a un producto le falta la etiqueta, no lo uses.
  - Nunca mezcles un producto de limpieza con otro.
  - Los productos de limpieza deben verterse o mezclarse en botellas rociadoras o cubetas adecuadamente etiquetadas.
  - No viertas los productos químicos cerca de tu cuerpo.
  - Almacena todos los productos de limpieza que no estén en uso en un área segura y alejada de alimentos, papel y calor.
  - Cuando se requiera, usa equipo protector como guantes, mandiles y mascarillas.
  - Si tienes dudas sobre cómo manejar productos químicos, consulta a tu gerente.



### CÓMO CERRAR LA REUNIÓN

1. Permite que los empleados hagan preguntas.
2. Analiza cualquier problema de seguridad que haya ocurrido recientemente y las acciones que se tomaron al respecto.
3. Asegúrate de que cada empleado firme la sección correspondiente al dorso de la 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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**GUEST(S) ATTENDING • Invitado(s)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**EMPLOYEE SIGNATURE SECTION**

Sección de Registro de Empleados

---

**RESTAURANT # • Restaurante No.**

---

**RESTAURANT MANAGER • Gerente del Restaurante**

---

**DATE • Fecha**

1. 

---

2. 

---

3. 

---

4. 

---

5. 

---

6. 

---

7. 

---

8. 

---

9. 

---

10. 

---

---

**DATE • Fecha**

1. 

---

2. 

---

3. 

---

4. 

---

5. 

---

6. 

---

7. 

---

8. 

---

9. 

---

10. 

---