



05 Me importa un lugar de trabajo seguro. Evitar accidentes y lesiones

Somos positivamente nerds acerca de la seguridad. Mantenerlo seguro y saludable es importante para nosotros. Contaremos con usted para ayudarnos a mantener un lugar de trabajo seguro y saludable para usted y sus compañeros de trabajo al familiarizarse con todas nuestras políticas, procedimientos y requisitos de seguridad..

Nos tomamos la seguridad muy en serio porque queremos que los restaurantes de C & R Management Company estén entre los lugares de trabajo más seguros y saludables del mundo. Es por eso que es nuestra política cumplir con todas las leyes federales, estatales y

leyes y reglamentos locales en materia de seguridad y salud. Los suministros y equipos de limpieza aprobados por la Compañía son seguros de usar si se manipulan de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Al seguir todos los procedimientos y reglas de operación, puede ayudarnos a mantener su lugar de trabajo libre de accidentes, lesiones y peligros.

Sea inteligente en seguridad

- Conocer y observar todos nuestros procedimientos de seguridad y salud.
- No se permiten peleas, bromas, ni alteración del orden público.
- Use zapatos antideslizantes **en todo momento** mientras trabaje en uno de nuestros restaurantes.
- Tenga cuidado con la propiedad de la Compañía. No se permite destruir, dañar o perder la propiedad de los clientes, otros empleados o de la Compañía debido a actos de descuido, indiferencia o negligencia.
- Ver la información del módulo de seguridad en el sistema eLearning. Lea toda la información de seguridad publicada en las salas de descanso de los empleados.
- Infórmese sobre cualquier producto químico utilizado en su restaurante/departamento. La información del PROGRAMA DE COMUNICACIÓN DE PELIGROS se puede encontrar en la aplicación HazCom en la tableta JOLT. La cual proporciona hojas de datos de seguridad (SDS) y contiene información de seguridad importante sobre cada producto químico, información de la etiqueta e información especial de primeros auxilios junto con instrucciones de acción en caso de accidente; solicite mayor información a su gerente.



- Familiarícese con nuestro plan de acción de emergencia y procedimientos de emergencia médica. En caso de emergencia, siga las instrucciones de su gerente y de ser necesario salga del edificio de manera segura.
- Si sus funciones incluyen filtrar las tinas de fritura o limpiar parrillas/hornos, debe usar el equipo de protección personal (PPE) requerido para estos trabajos; debe estar capacitado en los procedimientos y equipos adecuados antes de realizar estos trabajos
- Los empleados menores de 18 años tienen restringido realizar determinadas funciones laborales. Revise estas restricciones con su gerente.
- Alerta a su gerente sobre cualquier problema de seguridad o salud.

Reporte todo accidente lesión o enfermedad en el lugar de trabajo.

Informe a su gerente sobre cualquier lesión, accidente o enfermedad en el lugar de trabajo lo más antes posible, independientemente de su gravedad. Además, complete el formulario "Primer informe de lesión" en la tableta JOLT. En caso de emergencia, marque el 911 para activar los servicios de emergencia médica.

La Compañía proporciona a los empleados un seguro de compensación que generalmente brinda cobertura para gastos médicos y de rehabilitación relacionados y una parte de los salarios perdidos a los empleados que sufren una lesión en el trabajo. La Compañía paga el costo total del seguro de compensación para trabajadores. Los beneficios de compensación para trabajadores se ejecutarán simultáneamente con la licencia FMLA, en caso corresponda, donde lo permitan las leyes estatales y federales.



06 Asumo un papel clave en la seguridad alimentaria. Porque los gérmenes son repugnantes

Estamos en el negocio de la comida. Por tanto, es sustancial que todos los empleados entiendan cuán importante es la seguridad alimentaria para nuestro éxito. Todos los empleados que trabajan con o cerca de la comida que servimos a nuestros clientes, juegan un papel importante en mantener segura nuestra comida y, a su vez, cuidar a nuestros clientes. Esto es lo que necesitamos de usted:



- Si tiene (o sospecha que puede tener) una enfermedad que puede propagarse a través de la manipulación de alimentos, quédese en casa y llame a su gerente para informarlo de inmediato. Estas enfermedades/enfermedades incluyen, pero no necesariamente se limitan a:
 - E. coli
 - Hepatitis A
 - Norovirus
 - Salmonella
 - Shigella

- Del mismo modo, si ha estado en contacto cercano en el trabajo, la escuela o el hogar con alguien que tiene (o se sospecha que tiene) una de estas enfermedades, no venga a trabajar. En su lugar, comuníquese de inmediato con su gerente para analizar la situación.
- Si tiene cortes o llagas en las manos, cúbralas con un vendaje y use guantes desechables sobre el vendaje mientras esté en el trabajo.
- Quédese en casa (y siga los procedimientos de aviso de su restaurante) si sufre de diarrea, vómitos, ictericia (piel amarilla) o fiebre acompañada de dolor de garganta (a menos que estos síntomas sean causados por una condición médica que su proveedor médico haya confirmado que no causará enfermedades transmitidas por los alimentos, y usted se siente capaz de trabajar). Comuníquese con su gerente si tiene alguna pregunta sobre si su enfermedad requiere que se quede en casa y no vaya al trabajo.
- Lavarse las manos regularmente es extremadamente importante. Lávese las manos antes de comenzar a trabajar con alimentos, después de usar el baño y en todos los demás momentos descritos en la capacitación sobre seguridad alimentaria.
- Si está en un puesto de manipulación de alimentos, siga todos los procedimientos para cocinar, preparar y manipular alimentos. Brindamos capacitación en seguridad y siempre puede consultar los módulos de capacitación o preguntar a su gerente.
- Si se da cuenta de alguna situación que cree que puede poner en peligro la seguridad de nuestros alimentos, nuestros clientes o sus compañeros de trabajo, infórmele a su gerente de inmediato