

Lista de verificación de orientación de seguridad para empleados de restaurantes

Instrucciones: Todos los empleados deben recibir orientación en materia de seguridad antes de que empiecen a trabajar. Por favor marque cada punto que se trató durante la orientación.

Al empleado (nombre) _____ :

- se le dio información sobre los elementos del programa escrito de seguridad de la compañía.
- se le informó acerca de las reuniones regulares del personal sobre seguridad.
- se le dijo que debe reportar todas las lesiones de inmediato y se le enseñó cómo hacerlo.
- se le dijo que debe reportar todos los peligros a su supervisor/a de inmediato y se le enseñó cómo hacerlo.
- se le informó acerca de los siguientes peligros de la maquinaria y, si es menor de 18 años, se le indicó cuáles tareas tiene prohibidas.

- se le informó sobre todos los demás peligros (sustancias químicas, escaleras, pisos resbalosos, etc.) y las formas de protegerse.
- se le enseñó dónde están los materiales de primeros auxilios y con quién/es comunicarse para obtener primeros auxilios.
- se le dijo qué hacer en cualquier emergencia que pueda ocurrir.
- se le enseñó cómo usar un extinguidor de incendios.
- se le dio información y capacitación sobre peligros químicos, de conformidad con los requisitos de capacitación en Comunicación de Riesgos de Cal/OSHA. Entre otras cosas, se le enseñó lo que es una hoja de información de seguridad de materiales (conocida como *MSDS*, por la sigla de su nombre en inglés), cómo leer una etiqueta y cuáles precauciones tomar.
- se le dio capacitación en los métodos seguros para hacer el trabajo específico que se le asignó. Por ejemplo, se le dio capacitación sobre todos los peligros relacionados con ese trabajo, como la forma correcta de levantar cargas; el uso de cuchillos, parrillas y freidoras; la limpieza de derrames; etc.

Trabajo inicial que se le asignó: _____

Capacitación formal inicial que se le dio: _____

Fecha: _____ Supervisor/a: _____

Fecha: _____ Empleado/a: _____