

2019 Calendario de seguridad

gerente de comida y bebidas





Cada fecha en el calendario contiene un tema diario de seguridad. Después del mes de diciembre 2019 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 aspersión, seguridad con estantes y módulos industriales y un buen número de temas adicionales.

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
		<div>1</div> <div>Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación</div> <div>Año Nuevo</div>	<div>2</div> <div>Al operar maquinaria no use joyería.</div>	<div>3</div> <div>Camine despacio en la cocina y área de buffet.</div>	<div>4</div> <div>Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.</div>	<div>5</div> <div>Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.</div>
<div>6</div> <div>¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!</div>	<div>7</div> <div>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.</div>	<div>8</div> <div>Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.</div>	<div>9</div> <div>Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.</div>	<div>10</div> <div>Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restricta el cabello efectivamente</div>	<div>11</div> <div>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</div>	<div>12</div> <div>Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.</div>
<div>13</div> <div>Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor</div>	<div>14</div> <div>Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.</div>	<div>15</div> <div>Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".</div>	<div>16</div> <div>No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.</div>	<div>17</div> <div>Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.</div>	<div>18</div> <div>Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.</div>	<div>19</div> <div>Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.</div>
<div>20</div> <div>Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.</div>	<div>21</div> <div>Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.</div> <div>Día de MLK</div>	<div>22</div> <div>Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.</div>	<div>23</div> <div>Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.</div>	<div>24</div> <div>¿A qué se refiere su "derecho a saber"?</div>	<div>25</div> <div>Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.</div>	<div>26</div> <div>No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.</div>
<div>27</div> <div>Use la técnica correcta al cortar.</div>	<div>28</div> <div>Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.</div>	<div>29</div> <div>Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.</div>	<div>30</div> <div>El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.</div>	<div>31</div> <div>Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.</div>	<div>Feliz Año Nuevo</div> <div>¡Vamos a iniciar un año nuevo de seguridad!</div>	

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
					1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.
3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	8 Ponga el rebanador a cero.	9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobra las parrillas arriba de la estufa
10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas. Día de San Valentín	15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos
17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes. Día de Los Presidentes	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	21 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.
24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	25 Nunca mezcle los químicos.	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	Resumen de OSHA Feb 1, cuelgue el Resumen 300A de OSHA en un lugar o lugares donde habitualmente se registran los avisos para los empleados.	

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
					1 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	2 Al operar maquinaria no use joyería.
3 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	4 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	5 Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	6 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo! Miercoles de Cenizas	7 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.	8 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.
10 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente Comienza el Horario de	11 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	12 Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.	13 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	14 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	15 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	16 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.
17 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso. Día de San Patricio	18 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	19 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	20 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.	21 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	22 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	23 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.
24 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	25 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	26 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	27 Use la técnica correcta al cortar.	28 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	29 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	30 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.
31 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	Cambio de horario Comienza el horario de verano. Chequee todas las baterías de los detectores de humo y monóxido de carbono; si es necesario reemplácelas.					

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
	1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.
7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	8 Ponga el rebanador a cero.	9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobra las parrillas arriba de la estufa	10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos
14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas.	15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.
21 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	25 Nunca mezcle los químicos.	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.
Domingo de Pascuas					Viernes Santo	
28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	29 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	30 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	Guardar el Resumen de OSHA Al final del mes, baje y guarde el Resumen 300A de OSHA con sus registros permanentes.			

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
			1 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	2 Al operar maquinaria no use joyería.	3 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	4 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.
5 Fijese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos. Cinco de Mayo	6 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	7 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.	8 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	11 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
12 Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando. Día de la Madre	13 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	14 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	15 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	16 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	17 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	18 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.
19 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	20 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.	21 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	22 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	23 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	24 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	25 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.
26 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	27 Use la técnica correcta al cortar. Día de Memorial	28 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	29 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	30 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	31 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
						1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes
2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	8 Ponga el rebanador a cero.
9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas.	15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.
16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	21 Siempre camine despacio antes de que atraviere por las puertas vaivén.	22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras
Día del Padre						
23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	25 Nunca mezcle los químicos.	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	29 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire
30 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.						

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
	1 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	2 Al operar maquinaria no use joyería.	3 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	4 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina. Día de la Independencia	5 Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	6 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!
7 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.	8 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	11 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	12 Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.	13 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor
14 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	15 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	16 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	17 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	18 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	19 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	20 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.
21 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	22 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	23 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	24 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	25 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	26 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	27 Use la técnica correcta al cortar.
28 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.	29 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	30 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	31 Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.			

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
Comienzo de la escuela Comienza el nuevo año escolar, este alerta por los autobuses.				1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.
4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	8 Ponga el rebanador a cero.	9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobra las parrillas arriba de la estufa	10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.
11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas.	15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.
18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	21 Siempre camine despacio antes de que atravesie por las puertas vaivén.	22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?
25 Nunca mezcle los químicos.	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	29 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	30 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	31 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas.

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
1 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	2 Al operar maquinaria no use joyería. Día del Trabajo	3 Camine despacio en la cocina y área de buffet.	4 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	5 Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	6 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	7 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.
8 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.	10 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	11 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	12 Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.	13 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	14 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.
15 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	16 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.	17 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	18 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	19 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	20 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.	21 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.
22 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	23 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.	24 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	25 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	26 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	27 Use la técnica correcta al cortar.	28 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida.
29 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	30 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.					

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
		1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.
6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.	8 Ponga el rebanador a cero. Yom Kippur	9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados
13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas. Día de Cristóbal Colon	15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.
20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	21 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.	22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	25 Nunca mezcle los químicos.	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.
27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	29 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	30 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	31 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas. Día de las Brujas	Fuego ¡Mes de la seguridad de fuego está aquí!	

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
Cambio de Horario Termina el horario de verano: Cambie las baterías de los detectores de humo y monóxido de carbono.					1 Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	2 Al operar maquinaria no use joyería.
3 Camine despacio en la cocina y área de buffet. Termina el Horario de	4 Mantenga las áreas de acceso libres dentro y fuera de la cocina.	5 Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinas de trastes en cuarto de platos.	6 ¡Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	7 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.	8 Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	9 Siempre mantenga una línea clara de visión al llevar algún objeto especialmente en los escalones.
10 Las personas que manipulan comida deben usar sombreros, gorras o redes para el cabello para que restrinja el cabello efectivamente	11 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 Día de los Veteranos	12 Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.	13 Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	14 Examine los dos lados y hendeduras de los botes, y presione cada lado por separado.	15 Gire la comida en una base de "primero dentro/primero fuera".	16 No guarde objetos pesados o voluminosos en alto.
17 Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	18 Sea cuidadoso y metódico al mover las mesas de banquete.	19 Nunca use artículos de vidrio para sacar hielo.	20 Use el equipo de protección personal antes de que saque los platos calientes del microondas.	21 Los detergentes, desinfectantes y pesticidas deben de tener sus etiquetas y ser guardados en áreas físicamente separadas de cualquier producto de comida.	22 Siempre use guantes resistentes a cortaduras al limpiar la máquina para rebanar.	23 Guarde todos los trastes y utensilios limpios y desinfectados lejos del piso, en un área limpia y seca.
24 ¿A qué se refiere su "derecho a saber"?	25 Nunca jale la cesta de té mientras que el té este hirviendo.	26 No sobre cargue las bandejas o cajas de trastes.	27 Use la técnica correcta al cortar.	28 Use diferentes tablas para cortar comida cruda y comida cocida. Día de Acción de Gracias	29 Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	30 El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.

domingo	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado
1 Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	2 El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	3 La puerta para la máquina de hielo debe de estar en la posición "cerrada" antes de sacar el hielo.	4 Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	5 Limpie de inmediato cualquier líquido o comida que caiga al piso mientras que este limpiando la línea buffet.	6 Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	7 Saque la cesta para freír del aceite antes de llenarla con producto.
8 Ponga el rebanador a cero.	9 Use guantes de goma o piel cuando quite las rejillas de ventilación sobre las parrillas arriba de la estufa	10 Guarde los cuchillos apropiadamente después de cada uso.	11 Nunca deje cajas — vacías o llenas—situadas en el piso de la cocina.	12 Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	13 Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	14 Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas.
15 Siempre mantenga las vías de camino libre en las áreas para preparar comida, cocina y los pasillos de servicio.	16 Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	17 Nunca meta sus manos en la maquina lavatrastos mientras que se encuentre en operación.	18 Todos los envases de comida deben de ser debidamente etiquetados con nombres comunes.	19 Siempre tenga en lugar las cortinas para rocío en la lavadora de trastes.	20 Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	21 Siempre camine despacio antes de que atraviese por las puertas vaivén.
22 Tenga cuidado al levantar o recoger botes de vidrio de las neveras Hanukkah	23 Una mosca puede llevar más de 6 millones de microbios en su cuerpo y muchos mas internamente.	24 ¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	25 Nunca mezcle los químicos. Día de Navidad	26 Ponga la parte filosa de la caja de papel aluminio por abajo después de cada uso.	27 Evite contaminación de todas las superficies de trabajo y equipo.	28 La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura
29 Levante cualquier resto de comida o líquido en el piso en cuanto lo mire	30 Tenga un cartel de "Piso Mojado" antes y después de limpiar los pisos.	31 El personal que manipula comida debe lavarse las manos después de cualquier situación que pueda contaminarlas. Noche Vieja				

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.

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
1	Cubriendo todos los envases de alimento reduce el riesgo de contaminación	Contaminación es una fuente de enfermedades de comida.
2	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.
3	Camine despacio en la cocina y área de buffet.	¡Equipo, todavía seguimos teniendo muchas lesiones por resbalones y caída! Tiempo para reflejar amigos
4	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
5	Fíjese que no haya vidrios quebrados al cargar las tinajas de trastes en cuarto de platos.	Si no pone atención a este detalle se puede cortar.

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
6	Nunca intente coger un cuchillo que este cayendo!	Esto puede resultar en una cortadura grave. Si se está cayendo el cuchillo, déjelo caer y ahórrese una lesión
7	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.
8	Las fuentes comunes para las infecciones de salmonella son los humanos, contaminaciones de otras fuentes, mal higiene, y un lugar de trabajo sucio.	<ul style="list-style-type: none"> • Los humanos son una fuente mayor de contaminación salmonella typhi. • Contaminación de otras fuentes durante el proceso, ya sea antes o después de haber sido comprados los productos • Cuando los trabajadores no tienen una Buena higiene personal y Buenos hábitos, puede contribuir o causar la salmonella. • Falla de trabajar en un lugar limpio, tablas de cortar sanitadas, equipo para cortar, toallas o utensilios pueden propagar la salmonella.
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.

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
10	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.
11	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.
12	Desconecte el rebanador cuando no esté en uso y cuando se esté limpiando.	Evitará un funcionamiento accidental y lesiones.
13	Revise que las cajas para acarrear no huelan o despidan un mal olor	<p>El mal olor puede ser causado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La falta de limpiar el portador antes de ser cargado • La descomposición del producto, • La temperatura inadecuada del refrigerador o congelador. <p>Recuerde que los agujeros en los portadores de carga invitan a insectos y otras plagas.</p>
14	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.

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
15	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.
16	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.
17	Las herramientas de mano deben de ser limpiadas y desinfectadas después de cada uso.	Las herramientas de mano deberán de limpiarse ya sea manual o mecánicamente después de cada uso. Estas incluyen: cuchillos, cucharones, embudos, cucharas, espátulas, coladores, ralladores, cortadoras, peladores, horquillas, y otras herramientas de mano.
18	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.
19	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 covedores metálicos evitan este problema Manijas de los covedores sucias dejados en el hielo pueden causar contaminación de bacterias.
20	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.

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
21	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.
22	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
23	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.
24	¿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.
25	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.
26	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 resultarle en una lesión a su espalda, o tal vez se le caiga la caja quebrando todo lo que lleva

Ene | Mar | May | Jul | Sep | Nov

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
27	Use la técnica correcta al cortar.	Evita cortaduras de manos y dedos.
28	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.
29	Nunca deje una jarra de café vacía en el calentador.	La jarra vacía puede estrellarse, causando varias lesiones.
30	El personal que manipula comida deberá de estar libre de furúnculos o enfermedades infecciosas.	Contaminación humana es una fuente común para enfermedades de comida.
31	Solo use abrelatas de botellas de vino aprobadas.	El uso de un abrelatas no aprobado puede resultar en cortaduras.

Feb | Abr | Jun | Ago | Oct | Dic

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
1	Use guantes protectores al manipular recipientes o sartenes calientes	Se pueden evitar las quemaduras siguiendo estos simples pasos.
2	El cloro no es un desinfectante autorizado, manténgalo fuera de la cocina.	Use solo productos aprobados y proveídos por su compañía.
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	Siempre lávese sus manos después de usar el baño.	Esta es la forma más sencilla de evitar las enfermedades transmitidas por la comida.
5	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.
6	Use una escalera para alcanzar lugares en alto.	Pararse en otro equipo suplente (tal y como cajas de leche, sillas, etc.) puede resultar en caídas; estirarse para agarrar algo también puede resultar en lesiones de su espalda o que se le caigan los productos o equipos que esté tratando de obtener.
7	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.

Feb | Abr | Jun | Ago | Oct | Dic

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
8	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.
9	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.
10	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.
11	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.
12	Limpie de inmediato lugares con líquidos o mojados	Limpiar lugares mojados evitará una caída o resbalón a sí mismo, otros asociados e invitados.
13	Mantenga la comida fría a 40°F/6°C o menos	Mantener la comida a su temperatura correcta evita enfermedades causadas por la comida.
14	Obtenga ayuda al levantar cargas pesadas o voluminosas.	Obtenga ayuda cuando haga cosas como poner una caja de leche en el depósito, mover un barril de cerveza o reubicación de una bolsa de papas. Su espalda se lo agradecerá.
15	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.

Feb | Abr | Jun | Ago | Oct | Dic

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
16	Use el equipo de protección personal al usar o dispensar químicos	<p>El equipo de protección personal protege su sistema respiratorio, piel, ojos en cualquier tiempo que esté usando químicos. Esto puede incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caretas • lentes • mandiles • guantes
17	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.
18	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.
19	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.
20	Utilice guantes resistentes a las cortaduras cada vez que recoja un cuchillo.	Es tan fácil evitar una cortadura.
21	Siempre camine despacio antes de que atraviere por las puertas vaivén.	Dos personas aproximándose rápidamente desde direcciones opuestas pueden provocar un grave accidente.

Feb | Abr | Jun | Ago | Oct | Dic

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
22	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.
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	¿Cuál es el enfoque para la prevención de resbalones, tropezones y caídas por dos personas?	Muchas veces se podrá observar un riesgo de derrame o tropezón que no puede corregirse inmediatamente. Corrigiendo el problema con dos personas, un asociado se queda con la condición insegura mientras que el otro va por la ayuda necesaria. Materiales de limpieza, señales de precaución o barreras para mantener a los clientes o asociados lejos del peligro.
25	Nunca mezcle los químicos.	Los resultados de mezclar químicos no son conocidos, tal vez puede resultar en un gas letal o una reacción explosiva.
26	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.
27	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.

Feb | Abr | Jun | Ago | Oct | Dic

Fecha	Declaración	Respuesta deseada
28	La mayoría de enfermedades transmitidas por la comida se producen por contaminación cruzada, mal higiene, y abuso del tiempo/ temperatura	<p>Las enfermedades causadas por la comida pueden resultar por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminación cruzada puede ocurrir durante el proceso de comida antes o después de ser comprada. • Enfermedades de comida pueden resultar por la mal higiene y malos hábitos de los trabajadores. • La falta de seguir las guías de tiempo y temperatura para la comida puede resultar en enfermedades de comida
29	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
30	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.
31	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.

The Zurich Services Corporation
Risk Engineering
1299 Zurich Way, Schaumburg, Illinois 60196-1056
800 982 5964 www.zurichna.com

La información en esta publicación fue compilada de fuentes consideradas fiables por The Zurich Services Corporation. No garantizamos la exactitud de esta información o cualquier resultado, y no asumimos ninguna responsabilidad con respecto a esta publicación, incluyendo cualquier información, métodos o sugerencias de seguridad contenidos en este documento. Por otra parte, The Zurich Services Corporation le recuerda que esta publicación no puede considerarse que contenga todos los procedimientos aceptables de seguridad y procedimientos de cumplimiento o que procedimientos adicionales no puedan ser apropiados dadas las circunstancias. El tema de esta publicación no está vinculado a ningún producto específico de seguros, ni tampoco que la adopción de estos procedimientos asegure la cobertura de cualquier póliza de seguros. Los servicios de ingeniería de riesgo son proporcionados por The Zurich Services Corporation.

© 2019 The Zurich Services Corporation
Todos los derechos reservados.

