

# Restaurant Safety

## CHEMICAL HAZARD COMMUNICATION

Research & Education Unit



1-800-963-9424

<http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh1.html>

### ✓ Do

- ✓ Be informed and make sure you understand the hazards of the chemicals you work with.
- ✓ Know where MSDSs are located.
- ✓ Follow instructions in MSDS whenever you use chemicals.
- ✓ Label secondary containers, such as spray bottles, with product name and hazard warnings.
- ✓ Wear appropriate personal protective equipment such as gloves, face shields, splash goggles, and respirators etc.

### ✗ Don't

- ✗ Use hazardous chemicals if a less hazardous one is available.
- ✗ Use chemicals until trained on the chemical hazards and how to protect yourself.
- ✗ Use chemicals in unlabeled containers.
- ✗ Mix incompatible chemicals.
- ✗ Use empty water bottles or food containers for chemicals.

# Seguridad En El Restaurante

## COMUNICACIÓN SOBRE QUÍMICOS PELIGROSOS

Research & Education Unit



1-800-963-9424

<http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh1.html>

### ✓ Siempre

- ✓ Hay que informarse y asegurarse de que usted entiende los peligros de los químicos con que trabaja.
- ✓ Hay que saber donde los MSDSs están ubicados.
- ✓ Siga las instrucciones en los MSDSs cuando esté usando químicos.
- ✓ Hay que poner etiqueta en recipientes secundarios como botella rociadoras, con el nombre del producto y advertencia de peligro.
- ✓ Use equipo de protección personal apropiado como guantes, protectores de cara, gafas contra salpicaduras y respiradores, etc.

### ✗ Nunca

- ✗ Use químicos peligrosos si hay otro disponible de menor peligro.
- ✗ Use químicos a menos que sea entrenado sobre los peligros y como usted debe protegerse.
- ✗ Use químicos en recipientes sin etiqueta.
- ✗ Mezcle químicos incompatibles.
- ✗ Use botellas de agua o contenedores de comida vacíos para rellenarlos con químicos.