

Holiday safety at the office

Put safety at the top of your wish list

Decorate safely



- Use a ladder or stepladder, not a chair, to hang decorations. Never reach laterally or climb past the top two rungs
- Never hang decorations from fire sprinklers
- Avoid overloading electrical outlets
- 3-prong plugs NEVER fit 2-prong outlets; don't try to force or modify electrical plugs or outlets
- Turn off all electric decorations when not in use and consider automatic timers for safety and sustainability
- When using extension cords:
 - Don't use them in high-traffic areas
 - Don't conceal them under rugs, carpets or furniture
 - Don't connect one extension cord to another
 - Don't nail or staple them to walls
 - Don't conceal them in walls or ceilings, as they could overheat

Potluck good luck



- Bringing a dish?
 - Always wash your hands before and after handling food
 - Serve on clean plates
 - If it contains meat, make sure it's the proper temperature
 - Keep hot foods hot and keep cold foods cold
- Be mindful of co-workers with allergies when planning your office potluck
 - Bring a list of the common allergens used in the dish and have the recipe handy for anyone who is interested
 - Use one serving utensil per dish and always keep them separated
- Avoid any dish sitting at room temperature for more than two hours

Hot food should be held at 140°F (60°C) or warmer. Cold food should be held at 40°F (4.4°C) or colder.

When serving food at a buffet, keep food hot with chafing dishes, slow cookers and warming trays. Keep cold food cold by nesting dishes in bowls of ice or using small serving trays and replacing them often.*



Visit nsc.org for more resources.

Seguridad en la oficina durante las fiestas

Ponga la seguridad en lo más alto de su lista de deseos

Decore de forma segura



Comidas para compartir con buena suerte



- Use una escalera, no una silla, al colgar elementos decorativos. Nunca alcance lateralmente ni suba más allá de los dos peldaños superiores
- Nunca cuelgue elementos decorativos de los rociadores
- Evite sobrecargar las tomas eléctricas
- Los enchufes de 3 clavijas NUNCA se ajustan a tomacorrientes de 2 clavijas; No intente forzar ni modificar enchufes o tomas de corriente.
- Apague todas las decoraciones eléctricas cuando no estén en uso y considere temporizadores automáticos para mayor seguridad y sostenibilidad
- Evite el uso de cables de extensión:
 - No los use en áreas de alto tránsito
 - No los oculte debajo de alfombras, tapetes o muebles
 - No conecte un cable de extensión a otro
 - No los clave ni engrape a las paredes
 - No los esconda en paredes o techos, ya que podrían sobrecalentarse

- ¿Traerá un platillo?
 - Siempre lávese las manos antes de manipular alimentos
 - Sirva en platos limpios
 - Si contiene carne, asegúrese de que tenga la temperatura correcta
 - Conserve calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos
- Tenga en cuenta a los compañeros que sufren alergias cuando planifique una comida improvisada en la oficina
 - Traiga una lista de los alérgenos comunes utilizados en el plato y tenga la receta a mano para cualquiera que esté interesado
 - Utilice un utensilio para cada platillo y manténgalos siempre separados
- Evite comer un platillo que haya estado a temperatura ambiente durante más de dos horas

Los alimentos calientes deben conservarse a 140 °F (60 °C) o más calientes. Los alimentos fríos deben conservarse a 40 °F (4.4 °C) o más fríos. Cuando sirva comidas en un bufé, conserve los alimentos calientes con calientaplatos, ollas de cocción lenta y bandejas para calentar. Mantenga las comidas frías colocando los platillos en tazones con hielo y use bandejas pequeñas para servir y reemplácelas con frecuencia.*



Para obtener más recursos, visite nsc.org.