



KNIFE USE

DO's

- **DO** use a knife at work only if you have been trained to do so.
- **DO** select the proper knife for the job (i.e., chef's, paring, utility, bread, fillet, boning, carving, Santoku, vegetable, mezzaluna, or cleaver).
- **DO** keep knives and slicer blades sharp and be aware if they were sharpened recently.
- **DO** form your guide hand into a claw when chopping and stabilize the food or vegetable with your knuckles (to reduce a finger slice). Keep your finger and thumb out of the cutting line.
- **DO** cut in a motion that points away from your body.
- **DO** use a stabilizing tool to steady the food you are cutting (especially if you are handling hot greasy or slippery foods and difficult to handle items).
- **DO** use a cut-resistant glove (mesh, Kevlar with nitrile glove over it) where appropriate (i.e., for slicer blade cleaning and on the opposite hand during deboning).
- **DO** use a stable cutting surface. Consider non-slip pads under the cutting board.
- **DO** place blade away from employee when not in use.
- **DO** carry knives pointed down and at your side with the cutting edge directed behind you.
- **DO** store knives in designated holders or sheaths.

DON'Ts

- **DON'T** carry a knife in your pocket or carry a knife while carrying other objects.
- **DON'T** use your knife for any other purpose than for which it was designed (i.e., not to pry items loose as a can opener or for unscrewing anything).
- **DON'T** use knives with broken or wobbly handles or broken blades.
- **DON'T** leave knives in a sink of water (especially if filled with cloudy and/or soapy water).
- **DON'T** place knives near the edge of a countertop.
- **DON'T** talk with co-workers while using a knife – distractions can result in a serious injury.
- **DON'T** try to catch a falling knife (instead let it fall and move out of the way).
- **DON'T** engage in horseplay with a knife or lick a knife.
- **DON'T** try to hand a knife to anyone; place it on a countertop for them to pick up.
- **DON'T** wash knives with the blade facing your body.

For more information, visit RepublicIndemnity.com or contact our Loss Control Department at RICALC@ri-net.com.

The information presented in this publication is intended to provide guidance and is not intended as a legal interpretation of any federal, state or local laws, rules or regulations applicable to your business. The loss prevention information provided is intended only to assist policyholders in the management of potential loss producing conditions involving their premises and/or operations based on generally accepted safe practices. In providing such information, Republic Indemnity Company of America does not warrant that all potential hazards or conditions have been evaluated or can be controlled. It is not intended as an offer to write insurance for such conditions or exposures. The liability of Republic Indemnity Company of America and its affiliated insurers is limited to the terms, limits and conditions of the insurance policies underwritten by any of them. The Great American Insurance Group eagle logo and the word marks Great American® and Great American Insurance Group® are registered service marks of Great American Insurance Company. © 2024 Republic Indemnity Company of America, 4500 Park Granada, Suite 300, Calabasas, CA 91302. All rights reserved. 5678-M-RI (06/24)



USO DE CUCHILLO

SIEMPRE HACER

- **USE** un cuchillo en el trabajo solo si ha sido entrenado para hacerlo.
- **SELECCIONE** el cuchillo adecuado de corte para el trabajo (por ejemplo, que sea del tamaño y tipo correcto del chef, utilidad, pan, filete, deshuesado, tallado, verdura, o cuchillo de carnicero).
- **MANTENGA** los cuchillos afilados y comunique a los compañeros de trabajo para que sepan cuándo los cuchillos están recién afilados.
- **SIEMPRE** que sea posible utilice una “sujeción con nudillos”, para reducir al mínimo la probabilidad de cortarse sus dedos. Mantenga el dedo y el pulgar fuera de la línea de corte.
- **CORTE** en un movimiento que apunte en sentido opuesto de su cuerpo.
- **USE** una herramienta estabilizadora para estabilizar los alimentos que está cortando (especialmente si está manejando artículos difíciles como alimentos calientes, grasosos, o resbalosos).
- **USE** equipo de protección personal como guantes de malla de acero o de Kevlar cuando sea apropiado, (es decir, para la limpieza de el cuchillo de la cortadora y en la mano opuesta durante el deshuesado).
- **AL** cortar cualquier alimento, asegúrese de que la tabla de picar sea estacionaria.
- **COLOQUE** el cuchillo lejos del empleado cuando no esté en uso.
- **PORTE** los cuchillos con el borde angulado lejos de su cuerpo.
- **GUARDE** los cuchillos en una zona designada cuando no estén en uso.

NUNCA HACER

- **NO** coloque cuchillos en sus bolsillos, o cargue un cuchillo mientras lleva encima otros objetos.
- **NO** use su cuchillo para ningún otro propósito que no sea para el que fue diseñado (es decir, para no usar como elementos de palanca, o abrelatas, o para destornillar objetos).
- **NO** use cuchillos con manijas rotas, sueltas, o navajas quebradas.
- **NO** deje los cuchillos en el lavabo/fregadero con agua, especialmente si está lleno de agua con jabón.
- **NO** coloque cuchillos cerca del borde de su superficie de trabajo o donde puedan caer.
- **NO** hable con sus compañeros de trabajo mientras usa un cuchillo o cuando este distraído. Las distracciones pueden provocar lesiones graves.
- **NO** intente atrapar un cuchillo que cae (en vez de eso, déjelo caer y apártese).
- **NO** participe en juegos o payasadas con un cuchillo.
- **NUNCA** entregue en la mano un cuchillo a otra persona. En vez, colóquelo en una encimera para que lo recojan.
- **NO** lave los cuchillos con la hoja de filo hacia su cuerpo.

Para obtener más información, visite RepublicIndemnity.com o comuníquese con nuestro Departamento de control de pérdidas en RICALC@ri-net.com.

La información que se presenta en esta publicación pretende ofrecer orientación y no tiene intención de ser una interpretación legal de ninguna ley, norma o reglamentación federal, estatal ni local correspondiente a su negocio. La información sobre prevención de pérdidas que se proporciona pretende únicamente ayudar a los titulares de las pólizas a gestionar las condiciones que podrían potencialmente producir pérdidas en sus instalaciones u operaciones sobre la base de las prácticas seguras aceptadas en forma general. Al proporcionar dicha información Republic Indemnity Company of America no garantiza que se hayan evaluado todos los riesgos potenciales o condiciones ni que puedan controlarse. La intención no es ofrecer una suscripción de seguro para dichas condiciones o exposiciones. La responsabilidad de Republic Indemnity Company of America y de sus aseguradoras afiliadas se limita a los términos, limitaciones y condiciones de las pólizas de seguro suscritas por cualquiera de ellas.