



MACHINE SAFEGUARDING: RESTAURANT

DO's

- **DO** receive training before operating any piece of equipment.
- **DO** ensure hazardous parts of machines are guarded such as slicer blades, mixer hooks/paddles (vertical mixers), and dough rollers (sheeters).
- **DO** notify a supervisor if a guard is missing or broken.
- **DO** follow manufacturer's instructions for operation, adjusting, cleaning, and maintenance of equipment.
- **UNPLUG** machinery during clean-up/maintenance.
- **WAIT** for machinery to come to a complete stop before making contact with any moving parts.
- **DO** use extension tools if recommended (i.e., push sticks for grinders and/or meat grip for food tray for slicers, and so forth).
- **DO** maintain awareness/focus of what you are doing when operating equipment and stop using equipment if distractions occur.

DON'Ts

- **DON'T** operate equipment with guards removed.
- **DON'T** remove guards which protect you from exposure to operating blades, moving parts, or mechanical transmissions.
- **DON'T** bypass the manufacturer's safe practices procedures or bypass the manufacturer's safeguards.
- **DON'T** unjam, clean, adjust, or repair a machine without either unplugging it or following LockOut/TagOut (LOTO) procedures, especially if the machine cannot be unplugged.
- **DON'T** use equipment with long hair, loose clothing, or jewelry (especially rings).
- **DON'T** put hands into a feed cylinder (throat) of any machine (i.e., grinder, hopper, shredder, or garbage disposal). Use a push stick.

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-N-RI (03/24)



SEGURIDAD DE MÁQUINA: RESTAURANTE

SIEMPRE HACER

- **RECIBA** capacitación antes de operar cualquier equipo.
- **ASEGÚRESE** de que las partes peligrosas de las máquinas estén protegidas, como los cuchillos de la rebanadora, los ganchos / paletas de la batidora (mezcladores verticales) y los rodillos de masa (laminadoras).
- **NOTIFIQUE** a un supervisor si falta un guardia o está roto.
- **SIGA** las instrucciones del fabricante para la operación, el ajuste, la limpieza y el mantenimiento del equipo.
- **DESENCHUFE** la maquinaria durante la limpieza/mantenimiento.
- **ESPERE** a que la maquinaria se detenga por completo antes de hacer contacto con cualquier pieza móvil.
- **USE** herramientas de extensión si se recomienda (es decir, palos de empuje para picadoras y/o agarre de carne para bandeja de alimentos para rebanadoras, etc.).
- **MANTENGA** la conciencia / enfoque de lo que está haciendo al operar el equipo y deje de usar el equipo si ocurren distracciones.

NUNCA HACER

- **NO** opere el equipo con los protectores retirados.
- **NO** retire los protectores que lo protegen de la exposición a cuchillas de operación, piezas móviles o transmisiones mecánicas.
- **NO** eluda los procedimientos de prácticas seguras del fabricante ni omita las salvaguardas del fabricante.
- **NO** desatasque, limpie, ajuste o repare una máquina sin desenchufarla o seguir los procedimientos de LockOut/TagOut (LOTO), especialmente si la máquina no se puede desconectar.
- **NO** use equipo con cabello largo, ropa suelta o joyas (especialmente anillos).
- **NO** coloque las manos en un cilindro de alimentación (garganta) de ninguna máquina (es decir, amoladora, tolva, o trituradora de basura). Use un palo de empuje.

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.