



MEAT SLICER

DO's

- **DO** use the meat slicer only if you are 18 years old or older.
- **DO** wear cut-resistant gloves during operation and especially during cleaning and blade wiping.
- **DO** use a push guard device or a food pusher or tamper tool to push the food towards the blade.
- **DO** use plungers to feed food into chute-fed meat slicers or use a feeding attachment and never use your hands.
- **DO** stop slicing if a customer or co-worker or anyone interrupts and return to doing the task when you are not distracted.
- **DO** keep hands away from the back of the blade where the food exits.
- **DO** turn off and unplug meat slicers when not in use and/or left for any amount of time.
- **DO** turn off the slicer when changing foods.
- **DO** wipe the blade from the center outward to avoid contact with the blade edge.
- **DO** retract the blade to the "0" setting when the machine is not in use or during blade cleaning.

DON'Ts

- **DON'T** operate it if the guards are missing.
- **DON'T** turn on the slicer and try to wipe a spinning blade.
- **DON'T** reach across the slicer.
- **DON'T** use your hands to feed large or small pieces of meat through the slicer.
- **DON'T** tamper with or disrupt the safety switch.
- **DON'T** clean the slicer with the plug connected to the electrical outlet (instead unplug and keep the plug in sight while cleaning the meat slicer).
- **DON'T** hand wash and/or disinfect removable parts (instead use a dishwasher – remove parts only when cool).
- **DON'T** deviate from the manufacturer's operating instructions.
- **DON'T** force a meat slicer (instead product should flow through smoothly and easily).
- **DON'T** slice frozen foods as they are difficult to handle and can dull the blade.
- **DON'T** slice meats that do not have a flat surface (instead cut round meat shoulders and/or round chunks of meat in half to create a flat surface for easy slicing).

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-O-RI (03/24)



REBANADORA, PICADORA, CORTADORA DE CARNE

SIEMPRE HACER

- **USE** la rebanadora de carne solo si tiene 18 años o más.
- **USE** guantes resistentes a los cortes durante la operación y especialmente durante la limpieza de la hoja de corte.
- **UTILICE** un dispositivo de protección contra empuje o un empujador de alimentos o una herramienta de manipulación para empujar los alimentos hacia el cuchillo.
- **UTILICE** émbolos para introducir alimentos en las rebanadoras de carne alimentadas por rampa o utilice un accesorio de alimentación y nunca utilice las manos.
- **DEJE** de cortar si un cliente o compañero de trabajo interrumpe: regrese cuando no esté distraído.
- **MANTENGA** las manos alejadas de la parte posterior de la cuchilla donde sale la comida.
- **APAGUE** y desenchufe las rebanadoras de carne cuando no estén en uso o las deje durante un período de tiempo prolongado.
- **APAGUE** la cortadora cuando cambie los alimentos.
- **LIMPIE** el cuchillo desde el centro hacia afuera para evitar el contacto con el borde del cuchillo.
- **RETRAIGA** la hoja a la posición "0" cuando la máquina no esté en uso o durante la limpieza de la hoja.

NUNCA HACER

- **NO** lo opere si faltan las guardias.
- **NO** encienda la rebanadora y intente limpiar la cuchilla en rotación.
- **NO** se estire por encima de la rebanadora.
- **NO** utilice las manos para introducir trozos de carne grandes o pequeños en la rebanadora.
- **NO** manipule ni interrumpa el interruptor de seguridad.
- **NO** limpie la rebanadora con el enchufe conectado (mantenga el enchufe a la vista mientras limpia la rebanadora de carne).
- **NO** lave a mano / desinfecte las piezas desmontables (en su lugar, use un lavavajillas; retire las piezas solo cuando estén frías).
- **NO** desviarse de las instrucciones de funcionamiento del fabricante.
- **NO** forzar una rebanadora de carne (el producto debe fluir sin problemas y fácilmente).
- **NO** rebane los alimentos congelados, ya que son difíciles de manejar y pueden desafilar la hoja de corte/rebanadora.
- **NO** corte carnes que no tengan una superficie plana (en su lugar, corte los hombros de la carne en forma redonda y/o los trozos redondos de carne por la mitad para crear una superficie plana para rebanar fácilmente).

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.