

Restaurant Safety

MACHINE GUARDING

Research & Education Unit



1-800-963-9424

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

✓ Do

- ✓ Use caution while working with all moving equipment, especially with the power driven ones.
- ✓ Guard hazardous parts of equipment, such as dough rollers, slicer blades, and mixer hooks/paddles.
- ✓ Keep hair, clothing, jewelry, fingers, hands, and gloves away from dangerous moving/cutting parts.
- ✓ Use extension tools as required.
- ✓ Contact supervisor if a guard is damaged or missing.
- ✓ Follow manufacturer's instructions on the operation, cleaning and maintenance of the equipment.

✗ Don't

- ✗ Remove parts of equipment that expose cutting or moving parts.
- ✗ Use unguarded equipment.
- ✗ Bypass manufacturer's safeguards.
- ✗ Unjam equipment without following lockout procedures for that particular equipment.
- ✗ Use equipment unless trained.

Seguridad En El Restaurante

RESGUARDO DE MAQUINARIA

Research & Education Unit



1-800-963-9424

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

✓ Siempre

- ✓ Tenga cautela cuando trabaje con todo equipo que se mueve, en especial aquellos con motor.
- ✓ Hay que resguardar las piezas peligrosas del equipo como rodillos de masa, hojas que cortan, gancho/paleta para mezclar.
- ✓ Mantenga cabello, ropa, alhajas, dedos, manos y guantes distantes de piezas peligrosas que mueven/cortan.
- ✓ Use herramientas de extensión como sea requerido.
- ✓ Esté en contacto con su supervisor si el resguardo está dañado o ha desaparecido.
- ✓ Siga las instrucciones del fabricante para la operación, limpieza y mantenimiento del equipo.

✗ Nunca

- ✗ Remueva piezas de equipo que exponen otras piezas que cortan o mueven.
- ✗ Use equipo sin resguardo.
- ✗ Evite o sobrepase usar los resguardos del fabricante.
- ✗ Intente desatascar equipos sin seguir los procedimientos de cierre con candado para ese equipo.
- ✗ Use equipo a menos que usted ha sido entrenado.