

INTRODUCCIÓN

Los accidentes por cortes y pinchazos producidos por el uso de cuchillos representan uno de los mayores riesgos en el sector cárnico.

Las causas suelen ser: ausencia o elección incorrecta de los equipos de protección individual, inexperiencia en el uso de cuchillos o una mala elección de éstos para la tarea a realizar.

A continuación, se describen unas recomendaciones de buenas prácticas para evitar los cortes, tanto a la persona, como a las quienes trabajan con ella por alcance.

USO DE CUCHILLOS

- ❖ Presta atención a tu cuchillo. Revisa que la empuñadura y la hoja se encuentran en perfecto estado.
- ❖ Utiliza el apropiado a la tarea que estás realizando (degollar, deshuesar, despiece...) y asegúrate que el afilado se ha hecho específico para esa tarea.
- ❖ Mantén la hoja del cuchillo perfectamente afilada con el fin de reducir la fuerza necesaria para realizar el corte.
- ❖ Si se te cae el cuchillo, no intentes cogerlo en el aire. Déjalo caer y recógelo del suelo.
- ❖ Evita usar el filo para limpiar la superficie de trabajo; utiliza para ello el lomo del mismo.
- ❖ En caso de que alguien solicite tu atención, detén la tarea y deposita el cuchillo en la cuchillera antes de atenderle.
- ❖ No lo utilices nunca para desplazar piezas de carne.

No



- ❖ Deposita el cuchillo en la cuchillera si necesitas las dos manos para coger o dejar una pieza o bandeja.
- ❖ Mantén todos los cuchillos en la cuchillera salvo el que estás usando.



- ❖ Conserva los mangos y empuñaduras de las herramientas limpias para que no se resbalen.
- ❖ Manipula el cuchillo siempre sujetándolo firmemente por la empuñadura.
- ❖ No sobrepases nunca la capacidad de corte de la hoja. Utiliza medidores con el fin de determinar cuando el cuchillo deja de ser utilizable y retíralo.



- ❖ En caso de dar un cuchillo a otra persona, deposítalo sobre una superficie con el filo hacia adentro para que ella lo recoja.
- ❖ Utiliza el tipo de agarre (espada, puñal...) más adecuado dependiendo de la tarea a realizar. Un agarre seguro garantiza una distribución uniforme de la presión a lo largo de la palma cuando se aplica fuerza reduciendo el riesgo por sobreesfuerzos.

AFILADO DE CUCHILLOS

- ❖ Cuando utilices la chaira evita que el filo vaya hacia tu cuerpo.
- ❖ Colócate frente al afilador fijo en la línea cuando lo emplees.
- ❖ Al afilar con el esmeril, hazlo siempre con el filo en sentido contrario a tu cuerpo.



- ❖ No uses las máquinas de afilado con otras personas a la vez y utiliza los epis recomendados por la empresa fabricante.

LIMPIEZA DE CUCHILLOS

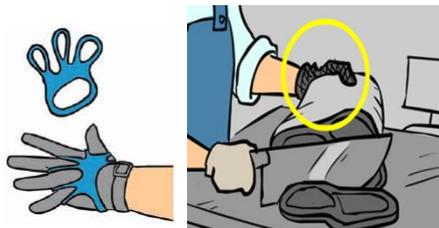
- ❖ Introduce los cuchillos por su mango en las cubetas de esterilización evitando el contacto con el agua a alta temperatura.
- ❖ Lava los cuchillos de uno en uno, sujetándolos por el mango y manteniendo el guante de protección en la mano en la que no tienes el cuchillo. Nunca pases la mano por el filo.

EPI'S

GUANTES:

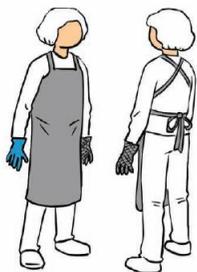
- ❖ En la mano con la que NO usas el cuchillo, utiliza guante de cota de malla y manguito anticorte.
- ❖ Para mejor ajuste a tu mano, puedes colocarte un adaptador.

- ❖ En la mano con la que usas el cuchillo es recomendable llevar un guante anticorte.
- ❖ Utiliza los guantes de tu talla.



MANDIL:

- ❖ Úsalo en todas las tareas en las que el corte lleve la dirección hacia el abdomen y siempre que así lo indique la evaluación de riesgos. Ajústalo bien a la altura de los hombros y la cintura para reducir el peso del mandil sobre las cervicales.



ESTIRAMIENTOS

- ❖ No olvides realizar estiramientos de las extremidades superiores:
La importancia de realizar estiramientos radica en que permiten mantener la musculatura flexible y con capacidad de adaptación ante la posible sobrecarga.
Además de estas recomendaciones sobre el estiramiento, es importante fortalecer la musculatura mencionada, con la realización de algún tipo de deporte.

Ten en cuenta que un músculo fortalecido se fatiga menos y protege la articulación.

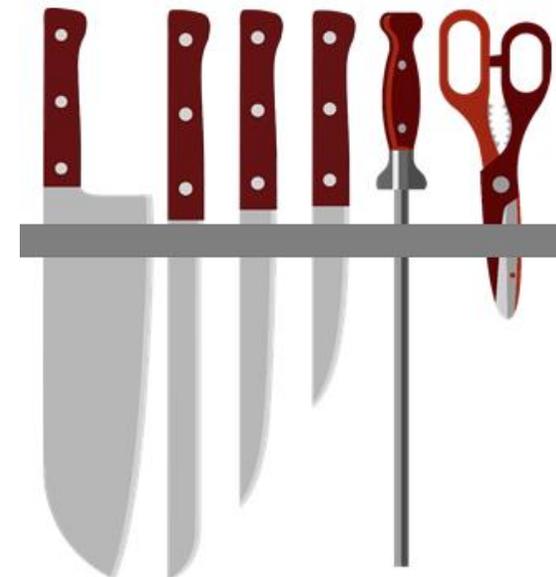
¡Estira!



EL USO CORRECTO DE CUCHILLOS REDUCE EL RIESGO DE CORTE



USO DE CUCHILLOS EN SALAS DE DESPIECE Y MATADEROS



FREMAP

Mutua Colaboradora con la
Seguridad Social nº 61