

RISK CONTROL CONSULTING

Preparando Alimentos Usando Cuchillos



Los cuchillos siempre son peligrosos. Aunque estén afilados o desafilado, estén en uso o guardados. Otros riesgos incluyen dejando los cuchillos en el contador de la cocina, o trabajar en posiciones extremas o incómodas mientras utiliza un cuchillo.

Peligro: Cuchillos Afilados o Desafilado

Detalles

- Cuchillos desafilados requieren presión extra para trabajar eficientemente. Aplicando fuerza para cortar con un cuchillo sin filo puede causar que usted pierda control, enviando el cuchillo en una dirección impredecible.

Riesgos

- Heridas de los tendones y músculos
- Cortes leves o graves
- Posible amputación de dedos

Antes de Comenzar

- Mantenga los cuchillos afilados para reducir la presión necesaria y trabajar con eficacia
- Lave y desinfecte su propio cuchillo después de su uso, o coloque los cuchillos en un recipiente etiquetado en el área de platos.
- Mantenga el cuchillo en la parte posterior del contador, con el filo mirando hacia fuera, cuando no esté en uso

- Cuando se afila un cuchillo, gírelo lejos de su cuerpo y las manos
- Para evitar que la tabla donde este cortando se deslice, utilice una tabla de cortar adecuada y antideslizantes (o una toalla húmeda)
- Cuando se requiere, por reglas de trabajo, use protección personal como guantes Kevlar y un delantal

Mientras que Usted Trabaja

- Cuando recorte o deshuese, corte lejos de su cuerpo y de sus dedos – por si se resbala, el cuchillo no venga hacia usted y cause lesiones
- En vez de cortar usando la palma de la mano, ponga lo que va a cortar sobre una tabla de cortar
- Solamente cargue con un cuchillo a la vez, la navaja apuntada hacia abajo y cerca de su lado

Cuando haya terminado de usar el cuchillo

- Después de usar el cuchillo, lavar, desinfectar y secar por separado (preferible secar a mano) esto mantendrá que el cuchillo no se oxida y desfile. Guarde los cuchillos en un estante de cuchillos o en un cajón, con la manija hacia la parte delantera.
- Si no puede lavar, desinfectar y secar el cuchillo de inmediato, colóquelo en un recipiente etiquetado en el área de lavar platos.
- No deje cuchillos con otros utensilios remojados en una tina de contenedores o en tina de bus

En todo momento

- Preste atención a donde esta apuntado el filo de la navaja
- Solamente cargue con un cuchillo a la vez, la navaja apuntada hacia abajo y cerca de su lado
- Utilice la herramienta correcta para cada tarea

RISK CONTROL CONSULTING

- **No juegue** mientras ande manejando un cuchillo
- **No hable** mientras utiliza un cuchillo – concéntrese en lo que este cortando y practique sus hábitos de cuchillos
- **No se debe intentar coger un cuchillo cuando se esté cayendo** – Aléjese y déjelo caer

Peligro: Cuchillos en el Contador

Detalles

- Colegas que no sepan que los cuchillos están en el contador se pueden cortar

Riesgos

- Cortaduras

Directrices de Seguridad en el Trabajo

- Guarde los cuchillos en un estante de cuchillos con el mango hacia el frente, así:
 - Puede agarrar el mango del cuchillo que desea utilizar, y
 - Las hojas de los cuchillos permanecen afiladas
- No guarde los cuchillos en la gaveta:
 - Las hojas de cuchillos se pueden dañar por ser golpeadas a sus alrededores, y
 - Alguien que meta la mano en el cajón para agarrar un cuchillo puede cortarse severamente

Peligro: Trabajando en posiciones extremas o incómodas

Detalles

- Los músculos se cansan rápidamente cuando se trabaja en posiciones extremas o incómodas, de manera que los coloca en mayor riesgo de lesiones

Riesgos

- Lesiones de músculos, tendones y articulaciones

Directrices de Seguridad en el Trabajo

- Gire sus actividades de trabajo para romper tareas repetitivas o incómodas, como cortar verduras
- Mantenga su espalda y cuello recto
- Ajuste la altura del contador para que:
 - Su superficie de trabajo este de la altura de la cintura
 - Pueda ayudarlo mantener los brazos relajados, y
 - Mantener los antebrazos y muñecas rectas
- Puede colocar dos tablas de cortar con un paño húmedo entre las tablas por si el superficie este demasiado bajo
- Para mejorar la circulación sanguínea y reducir la tensión muscular, tómese breves descansos regularmente para estirarse y moverse
- Siempre que sea posible, use mecánicas de cortar en lugar de cortar los alimentos con la mano
- Siempre que sea posible, manténgase en forma, estúrese y haga ejercicio con regularidad fuera del trabajo.
- Si se mantiene de pie durante mucho tiempo, utilice alfombras anti fatigas o ponga los pies sobre un soporte de pie

Las recomendaciones o conclusiones hechas por Tribal se han extraído de condiciones limitadas y físicamente observadas durante las visitas al local, y no necesariamente se dirige a cada pérdida potencial, código u otras violaciones estatutarias, o una excepción a las buenas prácticas y procedimientos. Por otra parte, la ausencia de comentario o recomendación sobre un área particular no significa que el área esta bajo conformidad con todos los estatutos y códigos aceptables, que se encuentran en la conformación de buenas prácticas y procedimientos, o pérdidas potenciales