



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA MANEJO DE CUCHILLOS AL PROCESAR ALIMENTOS

Use técnicas seguras

1. **Corte hacia AFUERA, no hacia su cuerpo** para evitar cortarse. Cuando rebane, párese a un lado del corte para mantener el filo del cuchillo lejos de usted.
2. **Use una herramienta estabilizadora**, no sus dedos, para detener lo que va a cortar. Mantenga sus dedos a la vista y lejos del área de corte para evitar cortarse.
3. **Use utensilios para empujar el alimento**, no sus manos, cuando deba empujar alimentos en una maquina. Nunca ponga su dedo cerca de una parte movable o del filo. Ni siquiera para “quitar algo de la cuchilla.”
4. **Asegúrese de que todos los dispositivos de seguridad estén en su lugar** en la cortadora de carne u otras maquinas para cortar. Estos utensilios están diseñados para proteger sus manos de las cuchillas y para que su ropa no se atore en las partes movibles de la cortadora. No use la máquina si no tiene los dispositivos de seguridad adecuados.
5. **Use guantes apropiados** para su trabajo. Use guantes resistentes a cortes para trabajo pesado. Recuerde que estos guantes son resistentes a los cortes pero *no* son a prueba de cortes – aún con guantes, pueden ocurrir lesiones. Asegúrese de que los guantes le queden bien. No utilice guantes de algodón sobre guantes metálicos porque incrementa la probabilidad de que el cuchillo se resbale y disminuye su habilidad para sostener las herramientas. Evite los guantes de látex.
6. **Use una tabla para cortar** con seguridad. Nunca sostenga objetos en sus manos cuando esté cortando o rebando.
7. **Use el cuchillo correcto** para el trabajo. Por ejemplo, use cuchillo de carnicero para piezas grandes, cuchillo deshuesador para separar carne del hueso, cuchillo mondador para rebanoar piezas pequeñas.

Mantenga los cuchillos y cortadoras en buenas condiciones

1. **Mantenga los cuchillos afilados.** Los cuchillos que no están bien afilados tienden a resbalarse, mientras que los que están bien afilados mejoran la precisión. También disminuyen las torceduras y fatiga en el trabajador.
2. **Apriete o reemplace los mangos flojos.** Cuando no se puede reparar adecuadamente un cuchillo, debe eliminarse.



Nota ergonómica

Los cuchillos afilados previenen lesiones músculo esqueléticas en la industria del corte de carne. ¿Cómo? Los cuchillos afilados reducen la fuerza que se pone al sostenerlo y el tiempo de corte.

McGorry, R. Dowd, P. Dempsey, P. “Momentos de corte y fuerza de agarre en las operaciones de corte de carne y el efecto del filo de los cuchillos.” Ergonomía

Aplicada, Volumen 34, Tomo 4, Julio del 2003, Páginas 375-382.