



# Ficha de Apoyo Preventivo

## Campaña Seguridad a la carta

### Cortes en trabajos de cocinería



#### 1 | Introducción

Uno de los principales riesgos en trabajos relacionados a la manipulación y preparación de alimentos en cocinerías es el contacto con elementos cortantes debido a la utilización de utensilios manuales (cuchillos, machetes, tijeras, etc.) y máquinas auxiliares (cortadoras, picadoras, sierras, entre otras) que cuentan con filo y/o puntas. Entre las principales causas relacionadas a los accidentes por la exposición a estos riesgos, se encuentra la incorrecta manipulación de utensilios y/o máquinas debido a la falta de capacitación y al mal estado de los implementos, siendo las manos la zona más afectada.

#### 2 | Tareas con riesgo de corte

- Sacar filo a utensilios, tales como; cuchillos, machetes, tijeras, entre otros.
- Realizar mantención a máquinas auxiliares.
- Limpieza de utensilios y/o máquinas auxiliares.
- Pelar y picar frutas y verduras.
- Despiezar, deshuesar y picar carnes tales como; cerdo, vacuno, pollo, pavo, pescado, entre otros.
- Rebanar pan y embutidos.
- Abertura de conservas.

#### 3 | Medidas preventivas

- Establecer procedimiento de trabajo seguro específico para cada tarea que represente riesgo de corte.
  - Capacitar y entrenar a trabajadores sobre el uso correcto de máquinas y utensilios de corte.
  - Manténgase siempre atento y concentrado al momento de realizar tareas de corte.
  - Seleccione el utensilio o máquina de corte adecuada para cada alimento.
  - Utilice utensilios y maquinas que se encuentren en óptimas condiciones; hojas de corte bien afilada, mangos ergonómicos, protecciones debidamente ubicadas, entre otras.
  - Desconectar de la corriente máquinas de corte antes de realizar labores de limpieza y/o mantención.
  - Utilizar elementos de protección acorde a cada tarea, tales como; guantes anticorte, pechera de material anticorte, calzado de seguridad, gafas.
- Utilizar abridores de lata en lugar de otro elemento.

