



TEMA II

“CONTACTO CON ELEMENTOS CORTANTES”

OBJETIVOS

Generar material de apoyo para la empresa y así facilitar instancias efectivas de capacitaciones internas o reuniones de seguridad con temáticas asociadas a la “Campaña Seguridad a la carta” .

ALCANCE

Empresas, instituciones, personas trabajadoras y funcionarios adherentes a Mutual de Seguridad a nivel nacional.

AMBIENTACIÓN

Las jefaturas entreguen un espacio de 15 minutos para realizar esta instancia, agrupe a sus trabajadores en un círculo, dentro de lo posible en lugar cómodo, cerrado y sin interferencia de ruido externo o una sala diseñada para capacitación.



TEMA II

“CONTACTO CON ELEMENTOS CORTANTES”

Introducción

La preparación de la gran variedad de alimentos en cocinerías implica muchas veces la utilización y manipulación de utensilios, equipos y productos cortantes; cuchillos, machetes, tijeras, laminadoras, enlatados, entre otros. En consecuencia, es que a diario se encuentra presente el riesgo de sufrir lesiones a causa del contacto con elementos cortantes, definidas como; la rotura o separación de la superficie de la piel, causando sangrado y en casos más graves, afectando capas profundas, arterias, tendones o ligamentos. Para evitar sufrir un accidente de este tipo, es imprescindible tomar conocimiento de los riesgos presentes en cada tarea que se ejecuta y además tomar conciencia con respecto a las consecuencias que conllevan.



Tipos de lesiones

- **Incisiones:** corte en donde el perímetro de la lesión se aprecia bien definido y limpio, se caracteriza por producir abundante sangrado.
- **Laceraciones:** corte que suelen ser superficial y de poca extensión, habitualmente se puede curar sin complicaciones.
- **Abrasiones:** lesión superficial que no perfora completamente la piel, a pesar de ello es dolorosa ya existe mayor exposición de terminaciones nerviosas agudas.
- **Desgarre:** corte provocado por elemento cortante con dientes, lo que hace que la lesión sea irregular.
- **Punzante:** lesión profunda de pequeña extensión provocada por un elemento con punta que penetra la piel.

Causas

- Ausencia de procedimientos de trabajo seguro relacionados con el uso correcto de elementos cortantes.
- Falta de capacitación del personal expuesto a riesgo de cortes sobre estos últimos y medidas preventivas relacionadas.
- Exceso de elementos distractores y/o falta de concentración en la tarea que se realiza.
- Incorrecta manipulación de utensilios, equipos y/o máquinas con hojas filosas.
- Deterioro o mal estado de utensilios, equipos y/o máquinas de cocina.
- No utilizar elementos de protección personal.
- Realizar operaciones de corte en la mano.
- Realizar cortes con manos húmedas.
- Utilizar cuchillos con filo deficiente.

Recomendaciones frente a una herida cortante

- Trasladar al trabajador accidentado a una zona segura con buena ventilación e iluminación.
- Antes de intervenir y/o revisar la lesión, lavar manos con abundante agua y jabón (idealmente desinfectante).
- Limpiar y lavar la herida con abundante agua, para escurrir el sangrado y visualizar la gravedad de esta.
- Revisar cuidadosamente si existe algún fragmento alojado en la herida.
- Hacer presión directa sobre la herida con el fin de detener el sangrado.
- Cubrir con vendaje estéril y trasladar a un servicio de urgencia en caso de ser necesario.
- Mantener curaciones correspondientes y estar alerta a cualquier señal de infección.