

## CORTES Y PINCHAZOS EN TAREAS DE COCINA

# S-21

Este riesgo puede generarse en las cocinas de los hospitales al manipular herramientas cortantes (cuchillos, latas de conserva, máquina corta fiambre, etc.)

Los daños que principalmente pueden darse son lesiones leves con heridas, cortes, desgarros, etc., o bien, lesiones graves, menos frecuentes pero si posibles, con pérdida o amputación de algún miembro (mano, dedos, etc.)

Principales recomendaciones a tener en cuenta en el uso de cuchillos de mano:

**1.** Los cuchillos irán provistos de alguna moldura en su mango, de forma que eviten que la mano pueda deslizarse hasta la hoja de corte. No utilizar los que tengan el mango astillado o rajado.

**2.** No se transportarán en los bolsillos. Se introducirán en fundas de protección.

**3.** En la elección de un cuchillo hay que tener en cuenta el material a cortar y lo fino o delicado del corte.

**4.** Cuanto mejor sea el filo, más seguro será su empleo, realizando un menor esfuerzo.



**5.** El corte debe hacerse alejando el cuchillo del cuerpo. Se utilizarán guantes y mandiles (si la tarea lo requiere) para proteger las manos y el cuerpo.



**6.** No se deben dejar los cuchillos abandonados en lugares donde puedan caerse o tropezar con ellos. Deben almacenarse con los filos protegidos y si no se utilizan se deben retirar de la zona de trabajo.



**7.** Los cuchillos no deben usarse para señalar o hacer gesto alguno que pueda lesionar a un compañero de trabajo.

**8.** Para limpiar el cuchillo debe hacerse apoyándolo sobre una superficie plana (mesa) actuando primero en una de las caras y después en la otra. No limpiar nunca directamente sobre el filo.

9. Para utilizar la máquina de cortar fiambres siempre se debe utilizar el guante metálico.



10. Respete procedimientos de trabajo seguros durante la utilización y limpieza de herramientas y equipos cortantes.



11. Mantenga en orden las instalaciones y el puesto de trabajo. Retire aquellos objetos que no se utilicen.

**Bibliografía:**

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Prevención de accidentes y enfermedades profesionales en las cocinas y en la manipulación de alimentos. ASEPEYO.