

TALLS I PUNXADES EN TASQUES DE CUINA

S-21

Este risc pot generar-se en les cuines dels hospitals al manipular ferramentes tallants (ganivets, llandes de conserva, màquina de tallar embotit, etc.)

Els danys que principalment poden donar-se són lesions lleus amb ferides, talls, esgarrons, etc., o bé, lesions greus, menys freqüents però sí possibles, amb pèrdua o amputació d'algun membre (mà, dits, etc.)

Principals recomanacions a tindre en compte en l'ús de ganivets de mà:

1. Els ganivets aniran proveïts d'alguna motlura en el mànec, de manera que eviten que la mà pugua lliscar fins a la fulla de tall. No utilitze els que tinguen el mànec estellat o trencat.

2. No es transportaran en les butxaques. S'introduiran en fundes de protecció.

3. En l'elecció d'un ganivet cal tindre en compte el material a tallar i la finor o delicadesa del tall.

4. Com millor siga el tall, més segur en serà l'ús i es farà un menor esforç.



5. El tall s'ha de fer allunyant el ganivet del cos. S'utilitzaran guants i davantals (si la tasca ho requerix) per a protegir les mans i el cos.



6. No s'han de deixar els ganivets abandonats en llocs on puguen caure o pugues entropessar-hi. S'han d'emmagatzemar amb els talls protegits i si no s'utilitzen s'han de retirar de la zona de treball.



7. Els ganivets no s'han d'usar per a senyalar o fer cap gest que pugua lesionar un company de treball.

8. El ganivet s'ha de netejar recolzant-lo sobre una superfície plana (taula) i actuar primer sobre un costat i després sobre l'altre. No s'ha de netejar mai directament sobre el tall.

9. Per a utilitzar la màquina de tallar embotit sempre s'ha d'utilitzar el guant metàl·lic.



10. Respecte els procediments de treball segurs durant la utilització i neteja de ferramentes i equips tallants.



11. Mantinga en orde les instal·lacions i el lloc de treball. Retire aquells objectes que no s'utilitzen.

Bibliografia:

Institut Nacional de Seguretat i Higiene en el Treball. Prevenció d'accidents i malalties professionals en les cuines i en la manipulació d'aliments. ASEPEYO.