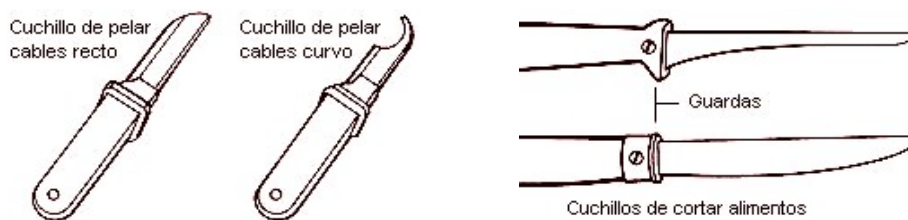




FICHA DE PREVENCIÓN: **HERRAMIENTAS: CUCHILLOS.**

- Son herramientas de mano que sirven para cortar. Constan de un mango y de una hoja afilada por uno de sus lados.
- Existen diversos tipos y medidas en función del material a cortar y del tipo de corte a realizar.

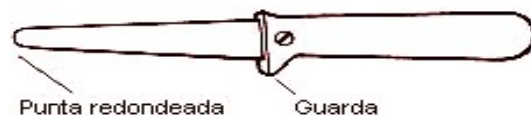


● Factores de riesgo más habituales:

- Hoja mellada.
- Corte en dirección hacia el cuerpo.
- Mango deteriorado.
- Colocar la mano en situación desprotegida.
- Falta de guarda para la mano o guarda inadecuada.
- No utilización de funda protectora.
- Empleo como destornillador o palanca.

● Prevención:

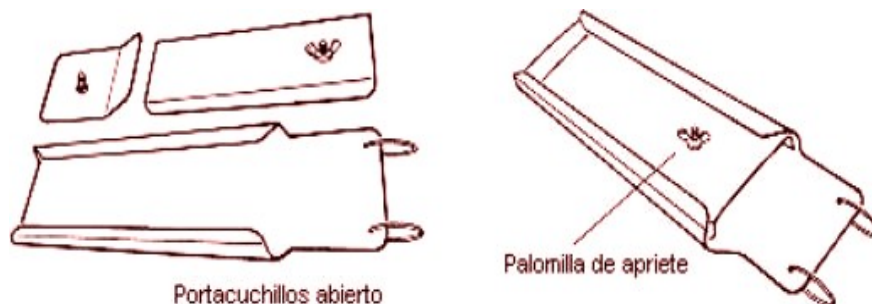
→ Herramienta:



- ★ La hoja debe mantenerse sin defectos y bien afilada; si es compatible con su uso, se mantendrá la punta redondeada.
- ★ Los mangos deben estar en perfecto estado y contar con guardas en los extremos. Si es posible es conveniente que tengan aro para el dedo en el mango.
- ★ La herramienta debe mantenerse libre de grasa u otras sustancias resbaladizas.

→ Utilización:

- ★ Debe elegirse un cuchillo adecuado, en función del tipo de corte a realizar.
- ★ El recorrido de corte debe tener dirección contraria al cuerpo.
- ★ Sólo debe utilizarse la fuerza manual para cortar, absteniéndose de utilizar los pies para obtener fuerza suplementaria.
- ★ No deben utilizarse como abrelatas, destornilladores o pinchos para hielo.
- ★ No dejar los cuchillos debajo de papel de deshecho, trapos etc. o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo. Se guardarán en lugar protegido.
- ★ Utilizar portacuchillos de material duro para el transporte, siendo recomendable el aluminio por su fácil limpieza. Lo ideal es que el portacuchillos sea desmontable para facilitar su limpieza y que permita ajustar el cierre al tamaño de los cuchillos guardados.



- ★ Las superficies de trabajo deben ser lisas y no tener astillas.
- ★ Siempre que sea posible se utilizarán bastidores, soportes o plantillas específicas con el fin de que el trabajador no esté de pie demasiado cerca de la pieza a trabajar.
- ★ Los cuchillos no deben limpiarse con el delantal u otra prenda, sino con una toalla o trapo, manteniéndose el filo de corte girado hacia afuera de la mano que lo limpia.
- ★ Debe mantenerse una distancia apropiada a otras personas presentes en el lugar de trabajo.

→ Equipos de protección individual:

- ★ **GUANTES DE MALLA** de la talla adecuada para la mano que no porta el cuchillo y sujeta los objetos a cortar.



- ★ **BRAZALETES DE MATERIAL RÍGIDO** si el tipo de trabajo lo aconseja (trabajo con piezas de carne de grandes dimensiones).



- ★ **MANDIL RÍGIDO** de malla u otro material si es necesario realizar cortes hacia el cuerpo (despiece, trabajos en mataderos, etc.).

