

Descripción de la herramienta

Los **cuchillos** son **herramientas de mano** que sirven **para cortar** (muy utilizados en hostelería, comercio, industria alimentaria, etc..) . Constan de un mango y de una hoja afilada por uno de sus lados.

Existen diversos tipos y tamaños. Para escoger el utensilio de corte adecuado en cada caso, hay que tener en cuenta el material a cortar, su forma y del tipo de corte que se vaya a realizar:

- Para **cortes bastos, hojas gruesas**.
- Para **cortes finos, hojas delgadas** de buen filo.

Riesgos de la herramienta

Como factores de riesgo ligados a su uso podemos citar:

- Utilizar cuchillos con la **hoja mellada y/o el mango deteriorado**.
- **Cortar** en dirección **hacia el cuerpo** y/o colocar la mano en situación desprotegida.
- **No utilizar funda** protectora.
- **Emplear** los cuchillos **como destornillador o palanca**.

Las principales consecuencias que se podrían materializar por su uso son:

- **Cortes**, heridas, laceraciones, golpes.
- **Trastornos musculoesqueléticos**.



EPI's a utilizar

- **Guantes de malla metálica** homologados.
- **Delantales metálicos de malla o de cuero**.
- **Protectores de la muñeca y del antebrazo** frente al corte (en operaciones de despiece).
- **Gafas de seguridad**: Puede ser necesario su uso en las actividades de deshuesado, preparación y corte con hachas con el fin de evitar la entrada de cuerpos extraños (lascas de huesos, etc..) en los ojos de los usuarios.
- **Ropa de trabajo** adecuada.



Guantes de malla



Delantales malla/cuero



Protector antebrazo/muñeca



Gafas de seguridad

Recomendaciones Generales

- Emplear los cuchillos exclusivamente en aquellas tareas para las que fueron diseñados; no utilizarlos como abrelatas, destornilladores o para picar hielo.
- Guardar los cuchillos en lugares seguros donde no puedan caerse o provocar cortes; utilizar portacuchillos.
- Mantener las distancias apropiadas cuando otros trabajadores utilicen cuchillos al mismo tiempo.
- Mantener en buen estado tanto las hojas como los mangos.
- Utilizar el cuchillo de forma que el recorrido de corte se realice en dirección contraria al cuerpo, evitando dar tirones o sacudidas.
- Establecer “Programas de afilado de cuchillos y otros elementos de corte”. El correcto afilado de los cuchillos es fundamental para minimizar los esfuerzos necesarios para realizar cortes. **Cuanto más afilados** estén los cuchillos, **menos fuerza deberá ejercer la persona trabajadora**.

Medidas preventivas

Las herramientas de corte han de cumplir con las siguientes características:

- Las hojas no deben tener defectos y estar bien afiladas.
- Siempre que sea posible, sus puntas serán redondeadas.
- Los mangos deben estar en perfectas condiciones; no se deben emplear cuchillos que los tengan astillados, rajados, etc.
- Desechar aquellos que presenten deficiencias en la unión entre el mango y la hoja.
- Los cuchillos deben ir provistos de guardas (molduras en los mangos) de forma que eviten que la mano pueda deslizarse hasta la hoja de corte.
- Emplear herramientas de corte ergonómicas, con dimensiones adecuadas en puños/mangos.



Durante su uso

- Antes de utilizar un cuchillo quitarse anillos, pulseras, reloj, entre otros.
- Sujetar correctamente los cuchillos durante el corte, así como la pieza a cortar.
- No hacer cortes con cuchillos a productos congelados o semicongelados.
- Extremar las precauciones en las operaciones de deshuesado debido al riesgo de clavarse el cuchillo en el abdomen puesto que la mayor parte del trabajo se hace con cuchillos de hoja muy fina y orientando la punta del cuchillo hacia uno mismo.
- No dejar los cuchillos debajo de papel de desecho, trapos, etc., o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo.
- No transportar los cuchillos desnudos en los bolsillos de la ropa de trabajo sino en estuches o fundas.
- No limpiar los cuchillos con el delantal u otra prenda, sino con una toalla o trapo, manteniendo el filo de corte girado hacia afuera de la mano que lo limpia.
- Utilizar portacuchillos de material duro para el transporte, siendo recomendable el aluminio por su fácil limpieza.



Funda cuchillo



Portacuchillos