



	FICHA DE INFORMACIÓN DE RIESGOS	Código	FIR-18
	MANEJO DE CUCHILLOS	Versión	1
		Página	1 de 2

RIESGOS	CORTE TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS	 
---------	---	---

¿QUE ES UN CUCHILLO?

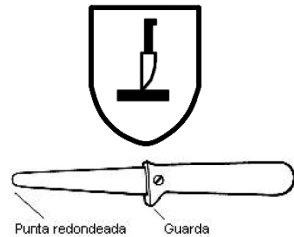
<p>Los cuchillos son herramientas de mano que sirven para cortar, existiendo diversos tipos y medidas en función del material y del tipo de corte a realizar.</p>	
---	---

FACTORES DE RIESGO


<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
---	---


MEDIDAS PREVENTIVAS

RESPECTO AL CUCHILLO

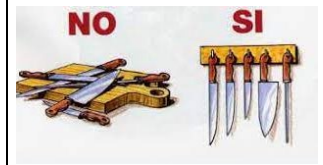
<ul style="list-style-type: none"> - Escoger el cuchillo adecuado para cada tipo de corte: para cortes amplios hojas gruesas y para cortes finos hojas delgadas con buen filo. - La hoja debe mantenerse sin defectos y bien afilada; si es compatible con su uso, se mantendrá la punta redondeada. - Mangos en perfecto estado, antideslizantes y con guardas en los extremos. Desechar los astillados, rajados y/o presenten deficiencias entre la unión mango-hoja. - Libre de grasa u otras sustancias resbaladizas. 	
--	---

DURANTE LA UTILIZACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> - Espacio de trabajo: mesas o tablas de trabajo están bien apoyadas, lisas, sin astillas y amplias. - Usarlos con las manos secas. - Recorrido de corte: <ul style="list-style-type: none"> - siempre en dirección contraria al cuerpo. - en diagonal a la mano, nunca en paralelo a los dedos. - Nunca le mostramos las uñas al cuchillo, siempre lo apuntamos con los nudillos. - Sujeción durante el corte, así como de la pieza con la que se trabaja. - Mantener las distancias con otros trabajadores que estén usando cuchillos simultáneamente. 	
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas de corte y troceado sobre la superficie de una tabla, nunca en la mano. - Prestar atención durante operaciones de: <ul style="list-style-type: none"> - deshuesado: riesgo de clavarse el cuchillo en abdomen al utilizar cuchillos de hoja muy fina y orientada hacia sí mismo. - rallado, troceado: cortar en pedazos más pequeños - loncheado, fileteado - En estas operaciones usar guantes y mandiles de malla metálica. 	
---	---

- No dejar los cuchillos en lugares donde puedan caerse o tropezar con ellos, debajo de papel de desecho, trapos, sobre los alimentos, etc... Guardarlos en lugar protegido.
- Si se cae un cuchillo, no intentar cogerlo en el aire.
- No emplearlos como abrelatas, destornilladores, etc.



- Limpiar y secar los cuchillos manteniendo siempre el filo de corte girado hacia fuera de la mano que lo limpia. No limpiarlos con el delantal u otra prenda.
- No se deben realizar movimientos bruscos o intempestivos con el cuchillo en la mano.
- Si alguien le llama o requiere su atención pare, no siga cortando.



TECNICAS PARA AGARRE Y CORTE

- Realizar el **corte con movimientos perpendiculares al producto** que se corta, siendo el filo de la hoja la que corta por este movimiento.
- **No cortar ejerciendo una gran fuerza** hacia el corte, sino deslizando el filo y presionando lo mínimo necesario (de ahí la importancia de un correcto afilado). Es preferible que el movimiento se realice desde el brazo, no desde la muñeca.
- Realizar descansos activos regulares para movilizar las manos y flexionar los dedos.
- **Emplear cuchillos** que:
 - permitan mantener las muñecas rectas cuando se trabaja (hojas curvadas, etc...).
 - tengan una **longitud del mango** suficiente (longitud mínima, de 10 cm y recomendado entre 15 y 20 cm).
 - Y que el **tamaño del mango** ayude a distribuir la fuerza por la mayor superficie posible de la palma de la mano para reducir así la fatiga. Se recomiendan los mangos de forma ovalada o cilíndrica de unos 5 cm de diámetro y con una ligera curvatura.



DESPUES DE SU USO

- **Guardar los cuchillos protegidos** y colocarlos en lugares adecuados cuando no se utilicen.



- No dejar los cuchillos en lugares donde puedan caerse o provocar cortes. Evitar que éstos sobresalgan del borde de la mesa de trabajo
- No dejar los cuchillos debajo de trapos, papeles...
- Nunca dejes cuchillos sumergidos en lavaderos o recipientes, donde no se pueden ver.
- No transportar los cuchillos desnudos en bolsillos de la ropa de trabajo sino en estuches o fundas.
- Trasladar los cuchillos con el borde mirando al suelo y pegados al cuerpo



EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)

- Guantes de malla metálica.
- Mandil rígido de malla u otro material si es necesario realizar cortes hacia el cuerpo (despiece, deshuesado, etc...)

