



# TRabajador sufre amputación mientras trozaba chuletas en sierra huincha

## DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE

Un trabajador, operario de carnicería, se encontraba trozando chuletas congeladas en la Sierra Cortadora de carne y huesos, también denominada "sierra huincha". En un momento de la operación, la pieza de carne se resbala de sus manos y uno de sus dedos entra en contacto con la sierra en movimiento, provocando pérdida del pulpejo (yema del dedo).



## CAUSAS DEL ACCIDENTE

- » Equipo con protecciones deficientes (ausencia de protección de recorrido de la huincha).
- » Inexistencia de accesorios de seguridad que impidan que sus manos lleguen al punto de operación (placa empujadora).
- » Procedimiento de Trabajo Seguro de Sierra Cortadora desactualizado e incompleto.
- » Falta de capacitación en procedimiento de Trabajo Seguro de uso de Sierra Cortadora de carne y huesos.
- » Baja percepción del peligro por parte del trabajador.

## LECCIONES APRENDIDAS

### EMPRESAS

- 1 Verificar que los equipos cuenten con sistemas de protección, tales como: Protección de recorrido de la huincha, guía de corte, sistema de sujeción, bandeja deslizable, parada de emergencia, accesorios de seguridad, entre otros.
- 2 Disponer de accesorios de seguridad para impedir que las manos tengan contacto con la sierra (placa empujadora).
- 3 Actualizar e implementar el procedimiento específico para el uso de Sierra Cortadora, que al menos incorpore:
  - a. Uso correcto de la sierra cortadora de carne y huesos, así como de sus accesorios.
  - b. Verificar el estado de conservación y operatividad de los sistemas de seguridad y del equipo en general.
  - c. Verificar las condiciones del lugar de trabajo: ubicación del equipo, entorno, iluminación, limpieza, etc.
  - d. Definir requisitos básicos para designar a operarios del equipo: antigüedad mínima, experiencia, conocimiento del equipo, capacitación, entrenamiento, etc.
  - e. Verificar la correcta aplicación del procedimiento y uso por parte de los operadores.
- 4 Capacitar a los trabajadores designados como operarios de Sierra Cortadora, mediante el curso "Prevención De Riesgos Sección: Carnicería, Fiambrería Y Pescadería", dictado por ACHS.

### TRABAJADORES

- 1 Reconocer e identificar peligros existentes en el lugar de trabajo, así como deficiencias en los equipos. Informarlos de inmediato a jefatura.
- 2 Planificar la tarea a realizar, asegurándose que el equipo cuenta con todas sus protecciones y accesorios de seguridad en buen estado.
- 3 Nunca utilizar un equipo si no está en óptimas condiciones de funcionamiento.
- 4 Conocer y cumplir con los procedimientos establecidos por la empresa para el uso de equipos.
- 5 Nunca utilizar un equipo para el cual no ha sido asignado, capacitado y entrenado.
- 6 Nunca usar un equipo si no se encuentra en buenas condiciones de salud (lúcido, consciente, alerta).
- 7 Asistir a capacitación sobre "Prevención De Riesgos Sección: Carnicería, Fiambrería Y Pescadería".