



01

CUCHILLOS

→ seguros

KIT

USO CORRECTO DE CUCHILLOS

EN INDUSTRIA Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Sector Comercio Sector Industria

ATENCIÓN

Este material está dirigido a **supervisores, expertos en prevención, manipuladores y personal que se relaciona con los procesos en los que se utilizan cuchillos como herramientas.**

Para obtener el máximo provecho del presente manual, luego de leerlo y estudiarlo, te recomendamos realizar las siguientes actividades:

- 1 Completa y mejora el proceso de inducción para trabajadores nuevos.
- 2 Aplica en terreno la lista de verificación recomendada en la Pauta de Inspección. También puedes usarla como referencia para preparar tu propia Pauta de Inspección.
- 3 Evalúa el resultado de la aplicación de la Pauta de Inspección y toma acciones para corregir los errores y mejorar los procedimientos, ya sea mediante comunicaciones individuales o grupales.


Manuales disponibles

Procesos Cárnicos

- 01 Cuchillos
- 02 Moledora
- 03 Sierra Huincha

Descarga los manuales en www.achs.cl
o solicítalos a tu experto ACHS



Utilizamos este símbolo  para destacar las tareas del proceso con mayor criticidad para el manipulador.

INTRODUCCIÓN

¿Sabías que utilizar herramientas sin el conocimiento necesario es la principal causa de accidentes graves y fatales?

Los trabajadores deben conocer en profundidad las herramientas con las que trabajan y los peligros y riesgos que ellas involucran antes, durante y después de su operación.

Con este manual podrás:

- ¹ conocer sus peligros
- ² controlar sus riesgos
- ³ prevenir accidentes
- ⁴ trabajar con seguridad

Además, hará más fácil la capacitación de quienes recién se inicien en el uso de este tipo de herramienta.

RECUERDA: la capacitación de los operadores es responsabilidad de su empleador. Infórmate sobre la oferta de capacitación en www.achs.cl

CUCHILLOS



ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL OBLIGATORIOS

Descripción

Los cuchillos son herramientas de trabajo utilizados generalmente de forma individual, que sólo requieren la fuerza motriz humana para su accionamiento. Constan de un mango y de una hoja afilada. Existen diversos tipos y medidas en función del material a cortar y del tipo de corte a realizar: panero, fileteador, medio golpe, machete, sierra, puntilla, torneador, deshuesador, y queso doble mango, entre otros.



PRINCIPALES PELIGROS

- Cortes en los dedos.
- Punzaciones en las extremidades superiores.
- Trastornos musculoesqueléticos de las extremidades superiores.

Tarea 1

Inspección previa al uso del cuchillo



Contacto con objetos cortantes

Medidas de control

Verifica que el usuario:

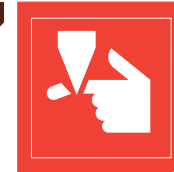
- Está debidamente **capacitado y entrenado** en técnicas de corte y medidas preventivas en el uso y mantenimiento de cuchillos.
- Utiliza los **Elementos de Protección Personal** (EPP) tales como: calzado antideslizante, ropa apropiada, guante anticorte y cualquier otro EPP que sea necesario, de acuerdo a las tareas y los peligros existentes.
- Revisa que:
 - Cuenta con un **nivel de iluminación** que le permite tener buena visibilidad.
 - El piso donde trabaja se encuentra limpio y seco.
 - El cuchillo se encuentra limpio para evitar **contaminación cruzada**.
 - La **hoja del cuchillo** no tiene defectos y está bien afilado antes de usarlo.
 - El mango del cuchillo está en perfecto estado, seco y limpio.
- Selecciona el cuchillo adecuado según la actividad que realiza, teniendo en cuenta el corte y la pieza a cortar.
- Dispone de:
 - Una tabla o mesón para cortar y **no usa sus manos** como soporte. ⚠
 - Espacio suficiente para trabajar y de una superficie de trabajo lisa, limpia, ordenada, estable
 - Una altura adecuada para **evitar posturas forzadas**. ⚠



Eliminar los cuchillos que presentan deficiencias en la unión entre el mango y la hoja y/o deterioro mayor en alguna de sus partes.

Tarea 2

Afilado del cuchillo



Contacto con objetos cortantes

Medidas de control

Verifica que el usuario:

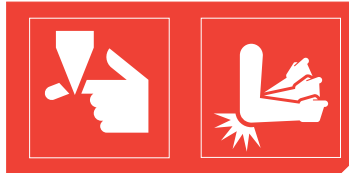
- **Usa siempre una chaira o astil** para afilar el cuchillo con protección en la empuñadura o una piedra de afilar posicionada sobre una superficie estable y antideslizante.
- Se asegura de que el astil está en buenas condiciones, con su mango y barra en buen estado. No utiliza astiles que tengan algunas de sus partes deterioradas.
- Desliza la hoja sobre el afilador repetidamente con **movimientos suaves** y no aplica demasiada fuerza.
- Alterna los lados de la hoja del cuchillo.
- No usa el astil para hacer palanca o golpear con la barra acerada.
- Realiza movimientos que se alejan de su cuerpo al utilizar el astil, pero se asegura de que no existen personas a su alrededor para **evitar lesionarlas**. ⚠
- Luego de usar el astil lo ubica en un lugar donde no entorpece otras actividades.



El astil se usa en un lugar estable, limpio, ordenado y de bajo flujo de tránsito de personas o equipos

Tarea 3

Uso del cuchillo



Contacto con objetos
cortantes

Trastornos
músculoesqueléticos
de las extremidades
superiores

Medidas de control

Verifica que el usuario:

- Usa el cuchillo de tal forma que el recorrido del corte se realiza en **dirección contraria al cuerpo**, evitando dar tirones.
- **Sujeta correctamente** los cuchillos durante el corte, como también la pieza que manipula. ⚠
- Extrema las precauciones para cortar objetos en pedazos cada vez más pequeños.
- Mantiene las **distancias apropiadas** cuando otros trabajadores utilizan cuchillos al mismo tiempo.
- Se concentra en lo que hace mientras está usando el cuchillo y mantiene su vista siempre en el **punto de corte**. ⚠
- Detiene su trabajo si alguien lo llama o pide su atención.
- **No intenta atrapar** el cuchillo si éste cae.
- Usa el cuchillo exclusivamente en aquellas tareas para las que fue diseñado.
- No usa el filo del cuchillo para raspar.
- Si necesita pasar un cuchillo a otra persona, lo pone sobre la mesa más cercana para entregarlo.
- Cuando no lo usa, **guarda el cuchillo** en un estuche, cartuchera o dispositivo diseñado para este fin.
- Se asegura de que si el cuchillo está en una mesa, el mango o la punta no sobresalen. ⚠
- **No transporta** los cuchillos en los bolsillos de la ropa de trabajo sino en estuches o fundas.

- Cuando traslada un cuchillo de un lugar a otro, lo **apunta hacia abajo** y con el filo hacia atrás. ⚠
- Usa **guantes anticorte** en trabajos donde se exponen demasiado los dedos y manos.

Tarea 4

Proceso de limpieza y almacenamiento del cuchillo



Contacto con objetos
cortantes

Medidas de control

Verifica que el usuario:

- Lava los cuchillos sólo con agua corriente y un detergente suave, para **evitar daños** en las hojas y mangos.
- **Seca inmediatamente** los cuchillos para evitar que se oxiden, se genere moho o se deteriore el filo.
- En el caso de cuchillos de cocina, no los lava en el lavavajillas para evitar que se dañen.
- No limpia el cuchillo con su ropa de trabajo, sino con una toalla o paño de cocina. Mantiene el filo de corte girado hacia afuera de la mano que lo limpia. ⚠
- No almacena cuchillos en cajones junto a otros utensilios.
- No deja los cuchillos debajo de **desechos y/o paños**. ⚠
- No deja los cuchillos sumergidos en lavaderos o recipientes con agua, donde no se puedan ver. ⚠
- Cuando no usa el cuchillo, lo ubica en un **porta cuchillos** con el mango hacia arriba de forma vertical o lo sitúa en un porta cuchillos de pared con placas imantadas.
- Almacena los cuchillos lejos de las llamas o del calor excesivo.

Tarea 5

Uso de esterilizadores



Contacto con líquido caliente



Contacto con superficie caliente



Shock eléctrico

i

El uso y manejo de esterilizadores es habitual luego del proceso de limpieza de cuchillos y chairas. Requiere que se adopten las siguientes precauciones para evitar accidentes a raíz del manejo del esterilizador y/o cuchillos.

Medidas de control

Antes que todo:

- Se recomienda revisar que la **toma de corriente** del esterilizador se encuentra en buenas condiciones y que no hay indicios de quemadura o agotamiento de los contactos por recalentamiento.

Esterilizadores de agua caliente

Verifica que el usuario:

- Usa **guantes de seguridad** para alta temperatura.
- Revisa que:
 - El receptáculo tiene el **nivel de agua** adecuado para su funcionamiento.
 - El **termostato regulador** de la temperatura funciona correctamente y corta el suministro de energía a la temperatura correcta (generalmente 82°C). ⚠
 - El receptáculo se encuentra perfectamente **limpio, libre de grasas y proteínas**. La presencia de estos residuos se incrusta especialmente en las resistencias eléctricas, disminuyendo su capacidad de calentar, y finalmente se dañan.
- Regula la **temperatura máxima** de trabajo ya que si se sobrepasa esa temperatura se corre el riesgo de evaporar el agua y fundir el aparato.

- **No arroja** los cuchillos o chairas a los depósitos de agua caliente, para evitar salpicaduras.
- Deposita los cuchillos de a uno en las cavidades del esterilizador.

Esterilizadores por vapor de agua

Verifica que el usuario:

- Usa **guantes de seguridad** para alta temperatura.
- Asegura el abastecimiento regular de agua revisando su conexión a la red.
- Revisa que el **termostato está regulado** a la temperatura de ebullición del agua. Este aparato no sirve para empresas que se encuentran sobre los 2000 msnm, pues no alcanza la temperatura de exterminio de los microorganismos. ⚠
- Usa agua desmineralizada, para no generar incrustaciones en los calefactores del agua.

Esterilizadores por rayos UV

Verifica que el usuario:

- Revisa que:
 - Las **lámparas germicidas** funcionan de acuerdo a especificaciones de diseño. Si el aparato tiene dos lámparas, ambas deben estar en funcionamiento. Si se activa sólo una, la efectividad germicida disminuye.
 - Los elementos a esterilizar están **perfectamente secos**. Los rayos UV no penetran el agua con eficiencia y si existe una gota de agua con bacterias, esas bacterias no son eliminadas.
- Se asegura que la **puerta delantera o visor** está cerrada mientras funciona el esterilizador. La exposición directa a los rayos UV, en el corto plazo, afecta la piel y la visión de las personas. ⚠

Esterilizadores por gas ozono

- En un recinto cerrado se debe usar un **detector de ozono**, para verificar las concentraciones del gas en el ambiente.
- Es importante detectar **concentraciones inapropiadas de ozono**, pues produce dolores de cabeza, irritación de ojos y garganta.
- Los generadores de gas ozono funcionan con **altos voltajes**, por lo que deben tener una constante mantención de servicios técnicos especializados.
- Las mantenciones deben realizarse conforme lo estipulado por el fabricante.

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO DE CUCHILLOS



Identificación del equipo

Fecha/hora

Nombre del Operador

Nombre del Supervisor

Aspectos a verificar sobre la herramienta/ equipo	Cumple N/A	Norma Legal	Observaciones / Acciones a seguir
El área de trabajo se mantiene limpia y seca.			
El área de trabajo cuenta con un buen nivel de iluminación (libre de sombras y zonas de penumbras).			
Los cuchillos en desuso se encuentran limpios (libres de restos de alimentos).			
La hoja del cuchillo no presenta defectos (mechas, deterioros, óxido, moño).			
El cuchillo se encuentra con buen filo.			
El mango del cuchillo está en buen estado (sin deterioros y bien fijo a la hoja).			
Se selecciona el cuchillo correcto según la tarea a realizar, considerando el corte y el tipo de producto a cortar.			
Se utiliza una tabla o mesón de cortar sobre la cual se apoya el producto a procesar.			
Se dispone de guantes anticorte para el personal.			
El trabajador utiliza el guante anticorte.			
Se dispone de una chaira (astil) y/o piedra de asentar.			
Se afilan los cuchillos correctamente (con movimientos que se alejan del cuerpo).			
El astil se encuentre en buenas condiciones (con su mango y barra en buen estado).			

Aspectos a verificar	Cumple N/A	Norma Legal	Observaciones / Acciones a seguir
El astil cuenta con el protector de recorrido en la unión del mango y la barra.			
Al utilizar el astil, el personal se ubica en un lugar estable, limpio, ordenado y de bajo flujo de tránsito de personas o equipos.			
Se limpian correctamente los cuchillos (con agua corriente y el filo hacia fuera).			
Se guardan correctamente los cuchillos que no se están utilizando (en porta cuchillos).			

Aspectos a verificar en el uso de Esterilizadores:	Cumple N/A	Norma Legal	Observaciones / Acciones a seguir
Estado de los contactos y tomas de corriente.			
Control del aseo y estados de higienización de los receptáculos esterilizadores.			
Estado de funcionamiento de termostatos y temporizadores.			
Concentraciones de ozono en el ambiente cuando se trabaja con esterilizadores de ozono (medidor de ozono).			
Abastecimiento de agua para esterilizadores por agua caliente y vapor.			
Lavado y la limpieza de los implementos que se van a esterilizar.			
Estado y cierre de las puertas y visores de los esterilizadores de UV.			
Uso de elementos de protección acorde a la tarea (uso de guantes de seguridad para alta temperatura).			



