

## Boletín de Control de Pérdidas

Las heridas, tal como laceraciones o punzaduras, pueden suceder en las cocinas de restaurantes principalmente cuando estamos rebanando o cortando verduras, frutas o carnes con:

- Cuchillos de diferentes clases Molinos de carne
- Batidoras, remolcas

Heridas como laceraciones o punzaduras suceden con más frecuencia con tareas de rebanar, partir o moler con:

- Herramienta de mano – particularmente cuchillos
- Maquina para rebanar Molinos de carnes Batidoras
- En otras ocasiones las heridas son debidas a cristal roto (platos, vasos, tazas).

## Seguridad con Cuchillos

Para prevenir heridas cuando este cortando, moliendo o batiendo:

- Haga el corte en una dirección contraria a usted.
- Procure una tabla para preparar ingredientes con cuchillos; no sostenga el producto en sus manos al hacer cortes con el cuchillo.
- Seleccione el cuchillo apropiado para la tarea. Por ejemplo:
  - \*Cuchillo de trinchar para piezas grandes
  - \*Cuchillo para deshuesar para separar la carne del hueso
  - \*Cuchillo mas chico para partir o pelar fruta o verdura
- Use guantes de tipo adecuado para la tarea
- Para trabajos de cantidad y apresurados guantes de telametal o Kevlar que resisten cortaduras son preferidos. Pero acuerde que dichos guantes solamente ‘resisten’ cortaduras; no son para prevenir las – una herida puede ocurrir.
- Procure guantes a su medida. Mantenga los cuchillos con un buen filo:
  - \* Cuchillos desfilados pueden resbalarse
  - \* Cuchillos filosos facilitan su obra y mejores cortes
  - \* Cuchillos filosos reducen fuerza y cansancio
- Reemplace o sujete mangos sueltos
- Debe almacenar cuchillos, sierras electricas y cuchillos trincheros en el lugar designado. No debe guardar los cuchillos con las hojas de filo expuestas.
- Procure instalar un sostén especialmente para los cuchillos cercas de las mesas para prevenir injuria a los trabajadores.
- Cargue los cuchillos con la hoja volteada contra el cuerpo y de punta bajo.
- Al trasladar un cuchillo a otro trabajador póngala en la mesa limpia y deje que el la recoja.
- Cuanto antes pueda, limpie o lave los cuchillos después de cada uso o métalos al lavaplatos o en un envase designado “solamente para cuchillos”.



## La Prevención de Heridas, Laceraciones o Punzaduras

- Nunca deje cuchillos u otros objetos con filo en los regaderos entre cada uso.
- Evite 'calar' el filo con sus dedos. Evite dejar los cuchillos cerca de las orillas de las mesas, se pueden caer.
- Evite la plática con compañeros cuando este usando un cuchillo; si lo interrumpen deje de hacer cortes y ponga el cuchillo en la mesa.
- Nunca siga hacienda cortes si esta distraído.

### Sugerencia para la seguridad

Asegure que resguardos protectivos y dispositivos de los aparatos para cortar o moler están en su lugar y funcionando.

- Use un empuje de mango para avanzar ingredientes dentro los aparatos.
- Nunca ponga los dedos o manos cerca a las navajas o maquinaria de los aparatos.
- No trate de pescar objetos que se caigan; especialmente cuchillos.
- Hay que disponer cristal roto o estallado tal como platos o vasos.
- Inmediatamente recoja vidrio quebradono use sus manos para recogerlo.
- Procure guantes, una escoba y un recojedor.

The guidelines provided in this bulletin are only intended to provide an overview of some of the more important steps that can be taken by management to establish a safe workplace. The guidelines are not considered exhaustive of all measures and controls that can be implemented by management to address all potential loss or injury producing causes. Ultimately it is the responsibility of management to take the necessary steps to provide for employee and customer safety. It is not intended as an offer to write insurance for such conditions or exposures. The liability of Republic Indemnity Company of America and its affiliated insurers is limited to the terms, limits and conditions of the insurance policies underwritten by any of them. © 2022 Republic Indemnity of America, 4500 Park Granada, Suite 300, Calabasas, CA 91302.