

Manipulación de cuchillos

Todas las personas trabajadoras en Sodexo deben conocer los procedimientos y estándares de prevención de riesgos y seguridad relativos a sus funciones. Sin embargo, **su comportamiento en el día muchas veces sigue siendo riesgoso e inseguro, lo que ocasiona accidentes recurrentes en la ejecución de sus tareas.** Porque realizan sus labores de forma automática, casi mecánica, lo que genera una falsa percepción de confianza en el trabajo diario que, finalmente, ocasiona los accidentes.

Antes de comenzar con tus tareas haz siempre estas 3 preguntas:

 ¿Sé **cómo hacer** la tarea?

 ¿Tengo las **herramientas y EPP** adecuados?

 ¿Mi entorno es **seguro**?

USO DE CUCHILLOS



Utiliza el **cuchillo correcto** acorde a la tarea que realizarás.



Asegúrate que los **cuchillos** se encuentren en **excelente estado**.



Utiliza siempre una **tabla de cortar** sobre una **superficie de apoyo (mesón)**.



Recuerda que el **cuchillo debe estar siempre al frente de la tabla** donde vas a porcionar.



Nunca apartes tus ojos de un cuchillo. Si no lo utilizas, lávalo y guárdalo en el porta cuchillos.



No te lleves los cuchillos a tu casillero ni a tu casa.



Nunca dejes cuchillos en lavaderos o recipientes, donde no se pueden ver.



Siempre utiliza tijeras punta roma para abrir bolsas y/o preparaciones.



Cada vez que manipules un cuchillo, utiliza siempre el guante anticorte junto al retenedor (araña).



Para el lavado del guante utiliza agua tibia, detergente neutro y deja estilar a temperatura ambiente.



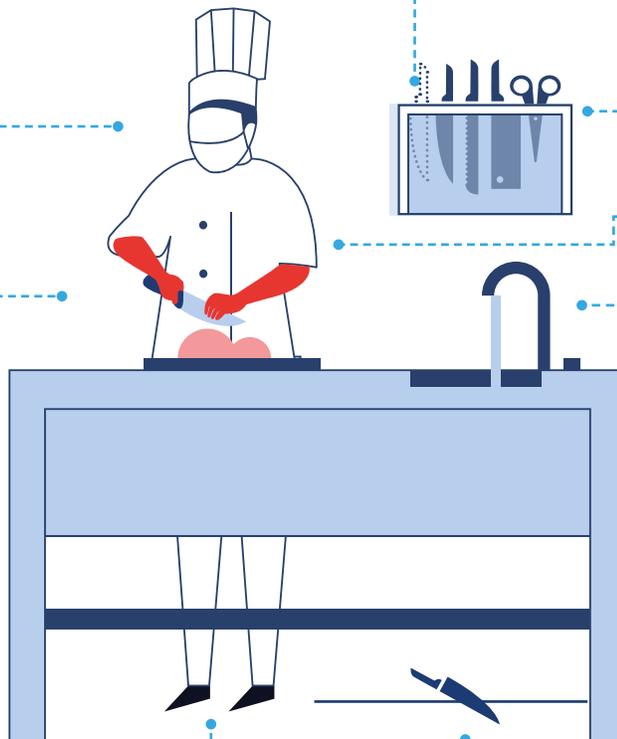
Siempre corta en diagonal los productos cárnicos.



Cuando traslades un cuchillo de un lugar a otro, **apunta hacia abajo y con el filo hacia atrás;** con su funda.



Si un cuchillo cae, no intentes tomarlo, **da un paso atrás y déjalo caer.**



Si alguna de las condiciones que garantizan tu seguridad no se cumple, ¡detente! y avísale a tu supervisor(a).