



INTRODUCCIÓN

Los cocineros y los carniceros tienen su elección de cuchillos cuando se trata de cortar carnes o verduras. Uno de los cuchillos más populares se conoce como el cuchillo para deshuesar. El cuchillo para deshuesar se puede usar para una variedad de tareas, aunque se usa principalmente para cortar carnes y eliminar la carne de los huesos. Al igual que otros cuchillos, los empleados que manejan un cuchillo para deshuesar podrían estar expuestos a daños. Seguir las prácticas de trabajo seguras presentadas en esta lección ayudará a garantizar la seguridad de los empleados.

TIPOS DE CUCHILLOS PARA DESHUESAR

Hay dos tipos de cuchillos para deshuesar disponibles en el mercado con:

- Cuchilla flexible
- Cuchilla rígida



PELIGROS

Los empleados que usan cuchillos para deshuesar podrían estar expuestos a los siguientes peligros:

- Cortes o laceraciones.
- Tensión
- Torceduras

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los empleados deben usar el equipo de protección personal adecuado, que puede incluir:

- Guantes resistentes al corte
- Zapatos antideslizantes, con punta cerrada



PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Antes de usar el cuchillo para deshuesar, los empleados deben hacer lo siguiente:

- Inspeccione el Equipo de Protección Personal provisto por daños. Reporte todo Equipo de Protección Personal dañado a su supervisor. NO use ningún Equipo de Protección Personal dañado.
- Inspeccione el cuchillo por daños. Informe los cuchillos dañados a su supervisor. NO utilice un cuchillo dañado.
- Inspeccione la cuchilla para ver si está afilada. Afile las cuchillas desafiladas según sea necesario. NO use un cuchillo con una cuchilla desafilada. El uso de una cuchilla desafilada puede provocar torceduras y tensión.
- Afile los cuchillos de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Al usar un cuchillo para deshuesar, los empleados deben hacer lo siguiente:

- Utilice el cuchillo únicamente para el propósito previsto.
- Utilice el cuchillo apropiado para la tarea.
- Asegúrese de utilizar la tabla de cortar del tamaño adecuado para el tamaño de la carne y el cuchillo (si corresponde).
- Asegúrese de que la tabla de cortar se haya estabilizado correctamente antes de cortar (si corresponde).
- NO apunte la cuchilla a nadie.
- Si necesita caminar con el cuchillo, asegúrese de que la hoja esté orientada hacia abajo.
- NO toque la cuchilla del cuchillo.
- Enrolle los dedos en la mano que no corta para proteger sus dedos.
- Utilice la mano no cortante para estabilizar la carne.
- Mantenga un fuerte agarre en el mango del cuchillo mientras corta.
- NO apresure el proceso de corte.
- Asegúrese de que la mano no cortante esté alejada de la cuchilla cuando haga cortes.
- Asegúrese de que la cuchilla esté colocada sobre la tabla de cortar o una superficie plana cuando no se esté utilizando para cortar.
- Reporte todas las lesiones de corte a su supervisor. Limpie la herida con agua y jabón. Los empleados deben buscar tratamiento médico para las heridas que requieren puntos de sutura.

Cuando los empleados hayan terminado de usar el cuchillo, deben hacer lo siguiente:

- NO ponga el cuchillo en un fregadero lleno de agua jabonosa. El agua jabonosa hace que sea difícil ver dónde está la hoja y alcanzarla a ciegas podría causar lesiones.
- Limpie el cuchillo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente almacenada en un bloque de cuchillas, en un cajón o en una banda magnética al final del turno de trabajo o cuando la tarea haya finalizado.

CONCLUSIÓN

Los cuchillos para deshuesar se utilizan de manera similar a otros cuchillos que se pueden encontrar en el entorno de la cocina. Los empleados que usan un cuchillo para deshuesar podrían estar expuestos a daños si usan el cuchillo de manera incorrecta. Al seguir las prácticas de trabajo seguras presentadas en esta lección, los empleados pueden ayudar a minimizar las posibilidades de que ocurra un accidente al usar un cuchillo para deshuesar.