Cuts and Knives – Spanish



Esta sección trata sobre el manejo seguro de los cuchillos y cómo cuidar los cortes en el lugar de trabajo.

Si bien OSHA no tiene regulaciones específicas sobre cuchillos en el lugar de trabajo, la Cláusula de Deber General sí exige que los empleadores proporcionen un lugar de trabajo seguro y prácticas de trabajo para todos los empleados. Por eso es de suma importancia que los empleados conozcan los peligros y las prácticas de trabajo seguras con respecto a los cuchillos.

Manipular correctamente los cuchillos

Los cuchillos y otros utensilios de cocina afilados o puntiagudos (cuchillas, cortadores de cajas y tijeras) deben ser manejados con precaución.

- Use el cuchillo correcto para el trabajo. Usar un cuchillo demasiado grande o demasiado pequeño para el trabajo presenta riesgos adicionales.
- Mantenga las hojas de su cuchillo afiladas. Las cuchillas desafiladas requieren una presión adicional y pueden hacer que la hoja se deslice de forma inesperada durante su uso.
- Siempre corte sobre una tabla de cortar u otra superficie dura.
- Mantenga los utensilios afilados a la vista.
- **Nunca** limpie los objetos afilados con las manos desnudas y siempre séquelos con una toalla y guárdelos inmediatamente.
- Cuando coloque los cuchillos u otros utensilios afilados en los estantes, coloque el lado afilado hacia abajo.
- Guarde las cuchillas adecuadamente. Si los almacena en un estante, asegúrese de que las cuchillas estén cubiertas. Si lo almacena en un cajón, la hoja debe apuntar hacia usted cuando abra el cajón.

Cortes – Lavar, desinfectar, vendar

- Lávese inmediatamente con agua y jabón limpiándose de la herida.
- Desinfectar con un spray desinfectante.
- Vendar con un vendaje estéril. Sostenga el apósito firmemente sobre el corte hasta que el sangrado se detenga.
- Cambie el vendaje según sea necesario para mantener el vendaje y el corte limpio y seco.
- Sea extremadamente cauteloso al tratar con sangre y heridas abiertas. (Ver

Patógenos transmitidos por la sangre)