

Utilización de cuchillos

Regla de oro a la hora de utilizar un cuchillo: prestar atención a lo que estás haciendo.

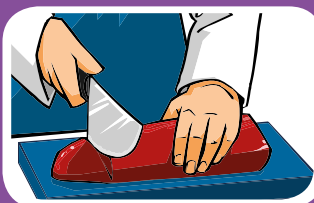
Un cuchillo es un elemento cortante que puede causar desde accidentes leves a muy graves, como amputaciones o seccionamiento de una vena o arteria. Además de prestar atención, te recomendamos también que sigas los siguientes consejos de seguridad:



1 Elige el cuchillo adecuado para la tarea que vayas a realizar.



3 Realiza el corte siempre en dirección contraria al cuerpo.



2 Revísalo antes de utilizarlo, te llevará solo unos segundos. ¿Está bien afilado?, ¿el mango está en buenas condiciones?, ¿la hoja presenta muescas o defectos?...

En caso de que detectes alguna anomalía, NO lo utilices y comunica la situación al encargado.



4 No cortes nunca sobre superficies de vidrio, azulejo, mármol o metal. Utiliza la tabla de cortar.

5 No dejes los cuchillos debajo de papel de desecho, trapos, etc. o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo.

6 No utilices el cuchillo como abrelatas, destornillador o pincho para hielo. Utiliza el cuchillo para cortar, está diseñado exclusivamente para esa función.

7 Extrema las precauciones al cortar objetos en pedazos cada vez más pequeños.



8 No limpies el cuchillo con el delantal u otra prenda, sino con papel de cocina, manteniendo el filo de corte girado hacia fuera de la mano que lo limpia.



9 Si debes transportar cuchillos, utiliza un portacuchillos de material duro.

10 Guarda los cuchillos en el lugar de la cocina designado para ello.

11 Si trabajas junto a otros compañeros en un mismo espacio, mantén una distancia de seguridad apropiada para evitar interferencias entre las tareas que implican el uso de cuchillos.