LA SEGURIDAD DEL CUCHILLO DE COCINA

INTRODUCCIÓN

Ya sea que se encuentre en la cocina de un restaurante, la cocina de una escuela, una carnicería u otro negocio de preparación de comidas, los cuchillos se usan comúnmente para cortar en rebanadas, cubos, juliana, brunoise, para picar y cortar frutas, verduras, hierbas y carnes. Cuando se usan incorrectamente, los cuchillos podrían exponerlo a daños debido al borde afilado de la cuchilla. En esta lección, cubriremos los diferentes tipos de cuchillos de cocina que puede encontrar en su entorno de trabajo, los peligros y las prácticas de trabajo seguras asociadas con estas herramientas de cocina.

TIPOS DE CUCHILLOS DE COCINA

Hay muchos tipos diferentes de cuchillos de cocina que se pueden usar en un restaurante u otro entorno de preparación de alimentos. Estos incluyen, pero no se limitan a:

- Cuchillo de chef
- Cuchillo para pelar
- Cuchillo para deshuesar
- Cuchillo dentado
- Cuchillo Nakiri/para verduras
- Cuchillo para rebanar
- Cuchillo para trinchar

PELIGROS

Al usar un cuchillo, usted podría estar expuesto a uno o más de los siguientes peligros:

- Cortes o laceraciones de la cuchilla que hace contacto con los dedos o la mano
- Amputación de los dedos si la cuchilla corta las extremidades
- Acuchillar a alguien o a si mismo con la hoja del cuchillo al llevar el cuchillo de manera incorrecta

PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Antes de Usar un Cuchillo

Antes de usar un cuchillo de cocina, debe hacer lo siguiente:

- Inspeccione el cuchillo en busca de daños.
  - Reporte los cuchillos dañados a su supervisor.
  - NO use un cuchillo dañado.
- Verifique que el cuchillo esté filado.
  - Usar un afilador de acero según sea necesario para recuperar el filo de su cuchillo.
  - Solo permita que el personal capacitado y autorizado o los proveedores externos afilen los cuchillos.

Questions? Call 1-800-734-3574

        - Afile los cuchillos según sea necesario con una piedra para afilar, un afilador eléctrico o manual.
        - Cuando corresponda, utilice todo el equipo para afilar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
    - NO use un cuchillo desafilado.
        - Tenga en cuenta que los cortes hechos con cuchillos desafilados suelen provocar lesiones dentadas, lo que puede dificultar la sutura por parte del personal médico, mientras que los cortes realizados con cuchillos afilados suelen resultar en un corte limpio, que es más fácil de suturar si se necesitan hacer puntos de sutura. Además, usar un cuchillo desafilado generalmente requerirá más presión que un cuchillo afilado. Esta presión adicional puede aumentar las posibilidades de que ocurra un accidente.

Al Usar un Cuchillo

Nota: Dependiendo de su instalación, es posible que deba usar guantes resistentes a los cortes mientras usa un cuchillo de cocina. Si tiene preguntas sobre los guantes resistentes a cortes en sus instalaciones, por favor hable con su supervisor.

Al usar un cuchillo, debe hacer lo siguiente:

- Solo permita que los empleados capacitados y autorizados usen los cuchillos de cocina.
- Solo use cuchillos de cocina para cortar alimentos.
- Asegúrese de que sus manos estén limpias y secas al manipular y usar los cuchillos.
- Asegúrese de que la hoja del cuchillo esté hacia abajo cuando se mueva por la cocina con el cuchillo.
    - Alerte a otras personas que puedan estar trabajando en el área que usted está caminando con un cuchillo.
    - NO apunte ni arroje cuchillos a los demás.
    - Si necesita pasarle el cuchillo a alguien, apoye el cuchillo en el servicio de trabajo y permita que lo recojan o pásele el cuchillo a la persona por el mango.
    - NO corra mientras sostiene un cuchillo.
    - Esté alerta a la colocación de la cuchilla hacia abajo, ya que podría acuchillarse accidentalmente en la pantorrilla mientras camina con la cuchilla si no está en una funda, vaina u otro protector de cuchilla.
- Asegúrese de usar una tabla de cortar que sea apropiada tanto para el cuchillo como para la comida con la que trabajará.
    - Muchos en la industria de la cocina / preparación de alimentos recomiendan tablas de cortar de madera, bambú, goma y / o plástico, ya que usar un cuchillo en una tabla de cortar de vidrio, cerámica y / o granito puede dañar el cuchillo.
    - Si tiene preguntas sobre qué tablas de cortar usar en su establecimiento, por favor hable con su supervisor.
- Asegúrese de que su tabla de cortar esté correctamente asegurada contra movimientos accidentales.
    - Dependiendo del establecimiento, esto se puede lograr utilizando una toalla de papel húmeda o un paño debajo de la tabla o un soporte antideslizante.
- Asegúrese de que está utilizando el cuchillo apropiado para la comida y el corte que desea hacer.
- Mantenga las yemas de los dedos dobladas debajo de la mano que sostiene la comida.
    - En la industria de la cocina / preparación de alimentos, esto a veces se conoce como la "garra".
- Asegúrese de tener un agarre firme en el cuchillo.
    - Si tiene preguntas sobre las técnicas de agarre de los cuchillos en sus instalaciones, por favor hable con su supervisor.

    - NO intente atrapar un cuchillo que se cae, ya que esto podría resultar en una lesión en su mano.
- Cuando sea posible, haga cortes lejos de su cuerpo para minimizar las posibilidades de lesionarse.
- NO apresure su corte, ya que apresurarse podría provocar una lesión.
- Preste atención al corte que está realizando, ya que un simple descuido podría provocar una lesión.
    - Si necesita hablar con alguien o si se distrae, asegúrese de colocar el cuchillo en la tabla de cortar para que quede plano, y luego continúe con su tarea actual.
    - Asegúrese de que la hoja del cuchillo esté apoyada con la hoja mirando en dirección contraria a usted.
    - NO use un cuchillo mientras esté distraído.
- Asegúrese de limpiar los cuchillos de acuerdo con las políticas y procedimientos de su empresa cuando haya terminado.

Almacenamiento del Cuchillo

Cuando haya terminado con su cuchillo y se haya limpiado correctamente, debe almacenarse de manera adecuada. Por lo general, los cuchillos se almacenan de una o más de las siguientes maneras:

- Bloques para cuchillos
- Soporte para cuchillos
- Bolsa / estuche / rollo para cuchillo
    - Los cuchillos en estos casos deben tener un protector de cuchillo o funda.
- Gabinete de cuchillos
- Banda magnética
- Bloque de cuchillos en el cajón
- Funda para cuchillo

NO coloque los cuchillos en los cajones sin un bloque para cuchillos o una funda apropiada, ya que colocar los cuchillos de cocina en los cajones sin la protección adecuada podría dañar el cuchillo o lesionar a alguien que intente agarrar el cuchillo a ciegas.

Si tiene preguntas sobre cómo almacenar los cuchillos en sus instalaciones, por favor hable con su supervisor.

QUÉ HACER SI ALGUIEN SE CORTA CON UN CUCHILLO

Nota: Para obtener más información sobre primeros auxilios para cortes y laceraciones, consulte nuestra lección "Primeros Auxilios: Cortes, Laceraciones y Heridas por Punción". Además, si no se siente cómodo brindando primeros auxilios, debe buscar o enviar a alguien a que busque una persona que sí lo esté.

Heridas Menores

Cuando se trabaja con cuchillos, siempre existe la posibilidad de que se corte. Si usted u otra persona se corta mientras manipula un cuchillo de cocina, debe hacer lo siguiente para las heridas menores:

- Mantenga la calma.
- Asegúrese de lavar la herida con agua y jabón.
    - Si está disponible, use una pomada antibacteriana después de lavarse con agua y jabón.

- Asegúrese de que la herida esté cubierta con una curita del tamaño adecuado u otro tipo de apósito.
    - Cambie el vendaje según sea necesario o si se moja o ensucia.
- Informe la lesión a su supervisor.
- Controle la herida para detectar signos de infección.
    - Si la herida comienza a mostrar signos de infección, busque asistencia médica inmediata.

Heridas Graves

Los cortes graves deben ser tratados por un profesional médico con licencia, ya que puede ser necesario suturar la herida. Busque atención médica inmediata para los cortes grandes y / o profundos. Reporte las heridas que requieran tratamiento médico profesional a su supervisor.

CONCLUSIÓN

Para concluir, muchos restaurantes y empresas de preparación de alimentos usan cuchillos de cocina para preparar las comidas. Y si bien estas herramientas culinarias se usan comúnmente, el uso o almacenamiento inadecuado de estas herramientas podría exponerlo a usted o a otros a daños. Para ayudar a minimizar las posibilidades de que ocurra un accidente, los cuchillos deben manipularse y almacenarse de acuerdo con las políticas y procedimientos de su empresa. Además, solo debe usar cuchillos afilados, ya que los cortes producidos por los cuchillos desafilados pueden ser más peligrosos que los creados por una cuchilla afilada. Si tiene preguntas sobre la manipulación y el almacenamiento de los cuchillos de cocina en sus instalaciones, por favor hable con su supervisor.