Preventing Cuts from Meat Slicers – Kitchen Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las cortadoras de fiambre se utilizan ampliamente en cocinas comerciales y carnicerías para cortar la carne en porciones finas y uniformes, lo que facilita la preparación y el servicio de los platos. También plantean riesgos importantes para los trabajadores si no se manejan adecuadamente.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS Y PELIGROS DE LAS CORTADORAS DE CARNE QUE PUEDEN PROVOCAR LESIONES GRAVES

Las cortadoras de fiambre son máquinas eléctricas equipadas normalmente con una cuchilla giratoria, un interruptor de encendido/apagado, un ajuste del grosor y un soporte o conducto para los alimentos. Puede utilizarse un dispositivo de empuje/guarda o un émbolo para aplicar presión al alimento contra la cuchilla de la cortadora, o puede aplicarse presión por gravedad y/o mediante un accesorio conectado al soporte del alimento.

- **Cortes y laceraciones**: Uno de los riesgos más importantes de trabajar con cortadoras de carne es la posibilidad de cortes y laceraciones. Las cuchillas de las cortadoras de carne están increíblemente afiladas y pueden cortar fácilmente la piel, los tendones e incluso el hueso. Incluso los cortes más leves pueden infectarse y provocar complicaciones si no se tratan correctamente.
- **Lesiones por movimientos repetitivos:** Los trabajadores que manejan cortadoras de carne con regularidad corren el riesgo

de desarrollar lesiones por movimientos repetitivos, como el síndrome del túnel carpiano y la tendinitis. Estas lesiones pueden causar dolor crónico y malestar y pueden dar lugar a bajas laborales si no se tratan.

- **Pérdida de audición inducida por ruido:** Las cortadoras de carne producen altos niveles de ruido que pueden provocar daños auditivos permanentes con el tiempo si no se utiliza una protección auditiva adecuada.
- **Problemas respiratorios:** Las cortadoras de carne pueden producir partículas finas de carne y otras sustancias que pueden irritar los pulmones y provocar problemas respiratorios como el asma ocupacional.
- **Descarga eléctrica:** Los trabajadores pueden correr el riesgo de sufrir una descarga eléctrica si la cortadora de carne no se mantiene correctamente o si hay cables expuestos u otros peligros eléctricos.
- **Limpieza inadecuada:** La limpieza de la cortadora de fiambre también puede suponer un peligro si no se realiza correctamente, ya que una limpieza inadecuada puede provocar lesiones.
- **Amputaciones:** En algunos casos, las lesiones producidas por las cortadoras de carne pueden ser lo suficientemente graves como para requerir atención médica e incluso provocar amputaciones.
- **Quemaduras:** Las cortadoras de carne se calientan durante su uso y corren el riesgo de sufrir quemaduras si entran en contacto con componentes calientes.
- **Capacitación inadecuada:** Sin una capacitación adecuada sobre cómo utilizar el equipo correctamente, los trabajadores no son conscientes de los peligros que conlleva trabajar con cortadoras de carne. La falta de conocimientos provoca accidentes y lesiones.
- **Mantenimiento inadecuado:** Las cortadoras de carne que no se mantienen correctamente pueden suponer peligros importantes para los trabajadores. Si las cuchillas están desafiladas o dañadas, por ejemplo, pueden no funcionar correctamente y causar lesiones.
- **Falta de equipo de protección:** Sin el equipo de protección

adecuado, como guantes, gafas de seguridad y protección auditiva, los trabajadores pueden ser más vulnerables a las lesiones cuando utilizan cortadoras de carne.
- **Error humano**: Los accidentes se producen cuando un trabajador no presta atención mientras utiliza la cortadora de fiambre.

COMO PROTEGERSE

MEDIDAS Y ESTRATEGIAS PARA PROTEGER A LOS TRABAJADORES DE LAS CORTADORAS DE CARNE

- **Capacitación adecuada:** Todos los trabajadores que manejen o se encuentren con cortadoras de carne deben recibir una capacitación adecuada sobre cómo utilizar el equipo de forma segura. Esto debe incluir información sobre cómo manejar la cortadora, cómo ajustar la cuchilla y cómo limpiar y mantener la máquina.
- **Utilización de equipos de protección individual:** Los trabajadores deben disponer de equipos de protección individual (EPP) adecuados para proteger sus manos y dedos de cortes y laceraciones. Los guantes resistentes a los cortes son una forma común de EPP utilizada por los trabajadores que manipulan cortadoras de carne.
- **Mantenimiento de la máquina:** Las cortadoras de carne deben inspeccionarse periódicamente para asegurarse de que están en buenas condiciones de funcionamiento. Las cuchillas deben mantenerse afiladas y libres de mellas u otros daños que puedan aumentar el riesgo de lesiones.
- **Protecciones de las máquinas:** Deben instalarse protecciones en todas las cortadoras de carne para evitar que los trabajadores choquen con la cuchilla. Los protectores deben estar diseñados de manera que no interfieran con el funcionamiento de la cortadora.
- **Lavado de manos:** Se debe alentar a los trabajadores a lavarse las manos con frecuencia y minuciosamente cuando trabajen con cortadoras de carne para reducir el riesgo de contaminación e infección.
- **Supervisión:** Los supervisores deben vigilar a los

trabajadores que utilizan las cortadoras de carne para asegurarse de que utilizan el equipo de forma segura y siguen todos los protocolos de seguridad.

- **Evaluaciones de riesgos:** Los empleadores deben realizar evaluaciones periódicas de los riesgos para identificar los peligros potenciales asociados a las cortadoras de carne y adoptar las medidas adecuadas para reducirlos. Las evaluaciones de riesgos deben tener en cuenta factores como el tipo de carne que se corta, la frecuencia de uso y el nivel de experiencia de los trabajadores.
- **Pausas regulares:** Los trabajadores deben hacer pausas periódicas para reducir el riesgo de fatiga y prevenir accidentes.
- **Uso adecuado:** Los trabajadores sólo deben utilizar las cortadoras de carne para los fines previstos y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- **Almacenamiento y manipulación:** Las cortadoras de carne deben almacenarse y manipularse adecuadamente cuando no se utilicen. Las cuchillas deben cubrirse o retirarse para evitar el contacto accidental, y las máquinas deben asegurarse para evitar que se caigan o vuelquen.
- **Respuesta de emergencia:** Los empleadores deben disponer de un plan de respuesta de emergencia en caso de accidente o lesión con una cortadora de carne. Los trabajadores deben estar capacitados para utilizar el equipo de primeros auxilios.
- **Notificación:** Se debe animar a los trabajadores a que informen a su supervisor de cualquier problema de seguridad o incidente relacionado con las cortadoras de carne.

CONCLUSIÓN

Es esencial que los empleadores proporcionen una capacitación adecuada sobre el funcionamiento seguro de las cortadoras de carne, garanticen que se proporcionan y utilizan equipos de protección, como guantes y protectores de seguridad, y apliquen procedimientos adecuados de limpieza y mantenimiento.