



# Preventing Cuts & Lacerations

## WHAT CAN HAPPEN!

Cuts, lacerations and deep wounds, if not treated properly by a medical person could become infected or result in nerve, tendon or artery damage.



## ALWAYS DO

- Use knives that are the right size and type for the cutting job being performed.
- Place a towel underneath the cutting board to prevent the board from slipping.
- Keep knives stored in a counter rack, wall mounted magnet rack or storage block.
- Keep knives sharp. Dull knives cause cuts more often than sharp knives.
- If someone begins talking to you while you are cutting, STOP cutting and place the knife down. Avoid distractions when using a knife.
- When passing a knife to another person, lay it down on a counter or flat surface, and let the other person pick it up.
- When cutting, keep fingers tucked in towards your palm on the hand that is holding the food.
- Use the guards and shields provided on slicing and dicing equipment.
- Keep hands and fingers away from moving parts and blades.
- Wear cut-resistant gloves when cleaning or handling blades or cutting equipment.
- Use even pressure on the knife when cutting.
- Discard defective glass and dish wares into a designated broken glass container.
- When using a box cutter to opening boxes, place your non-cutting hand on the opposite corner or side of the box that you are cutting.

## NEVER DO - STOP! THINK!

**NEVER** try to catch a falling knife.

**NEVER** leave knives soaking in a sink filled with water.

**NEVER** leave a knife with the blade facing upwards or extending over a counter edge.

**NEVER** crush garbage bags since there may be sharp objects in them that you can't see.

**NEVER** leave slicing and dicing equipment unattended when it is on.



# Cortadas y Laceraciones

## ¡ LO QUE PUEDE SUCCEDER!

Si las cortadas, laceraciones y heridas profundas no se atienden adecuadamente por un proveedor de servicios médicos, pueden resultar en una infección o daño a un nervio, tendón o arteria.



## SIEMPRE HACER

- Utilice cuchillos del tipo y tamaño correcto para el trabajo que esté haciendo.
- Coloque una toalla debajo de la tabla de cortar para evitar que se resbale.
- Mantenga los cuchillos almacenados sobre un anaquel del mostrador, en un anaquel con imanes sujetado a la pared o en un bloque de cuchillos.
- Mantenga los cuchillos afilados. Los cuchillos sin filo causan más cortadas que los cuchillos afilados.
- Si alguien le habla a usted mientras está cortando, PARE de cortar y baje el cuchillo. Evite las distracciones cuando esté usando un cuchillo.
- Cuando le pase un cuchillo a otra persona póngalo sobre la mesa u otra superficie plana, y permita que la otra persona lo levante.
- Cuando esté cortando, mantenga sus dedos pegados hacia su palma en la mano que este agarrando los alimentos.
- Utilice las barreras y equipo de seguridad cuando use el equipo de cortar o de picar.
- Mantenga sus manos alejadas de las cuchillas y partes que tengan movimiento.
- Utilice guantes resistentes a las cortadas cuando limpie o maneje cuchillas o equipo para cortar.
- Aplique presión uniforme sobre el cuchillo que esté usando para cortar.
- Deshágase de platos o vasos de vidrio defectuosos en un recipiente designado para vidrio roto.
- Cuando esté usando una navaja abre cajas para abrir una caja, coloque la mano que no está usando para cortar en la esquina o lado opuesto al lado de la caja que este cortando.

## ¡ALTO! ¡PIENSE!

**JAMÁS** intente agarrar un cuchillo que se esté cayendo.

**JAMÁS** deje un cuchillo remojando en un fregadero lleno de agua.

**JAMÁS** deje un cuchillo con el filo hacia arriba o saliendo más allá de la orilla de la mesa.

**JAMAS** aplaste las bolsas de basura ya que podrían tener adentro objetos afilados que no se ven.

**JAMÁS** deje encendido equipo para cortar o picar desatendido.