

# Cortadoras de alimentos y molinos de carne

## Paquete de reunión de seguridad

### Proteja a su fuerza laboral



Las cortadoras de alimentos y molinos de carne son equipos comunes en la industria de servicios de alimentos; sin embargo, contienen partes móviles afiladas, como cuchillas giratorias y sinfines, que ponen a los empleados en riesgo de cortes y amputaciones graves. Según la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA), las cortadoras de carne, por sí solas, fueron responsables de al menos 4,000 accidentes laborales en 2013. Para reducir el riesgo de lesiones en el lugar de trabajo asociadas con las cortadoras de

alimentos y las trituradoras de carne, es importante que los empleadores cumplan con Los estándares de OSHA y los empleados sigan las precauciones básicas.

### Responsabilidades del empleador

Los empleadores son responsables de proporcionar medidas de seguridad para los empleados que operan este tipo de equipo. OSHA ha establecido las siguientes normas que se aplican al uso de cortadoras de alimentos y trituradoras de carne.:

- Proporcione protecciones adecuadas y adecuadas para proteger al operador de peligros como piezas giratorias y cuchillas.
- Evaluar los peligros asociados con el equipo en uso y seleccionar la protección adecuada para las manos de los empleados.
- Desarrollar e implementar procedimientos de bloqueo/etiquetado para usar cuando los empleados deban quitar las guardas protectoras del equipo para la limpieza y el mantenimiento.

### Prevención de lesiones

Incluso con las guías de seguridad adecuadas impuestas por el empleador, todavía existe la posibilidad de lesiones. Seguir algunas reglas generales de seguridad puede ayudar a reducir el riesgo de lesiones.

Al operar una cortadora de alimentos o molino de carne, un trabajador debe:

- Nunca coloque sus manos cerca o debajo de la cuchilla giratoria de la cortadora por donde sale la comida.

- Nunca coloque sus manos detrás de los protectores.
- Solo opere una trituradora que tenga una bandeja de alimentación y un cuello instalados.
- Utilice un dispositivo de empuje para cortadoras alimentadas por depositario.
- Utilice el desatascador adecuado cuando introduzca carne en una trituradora.
- Apague la rebanadora para cambiar los alimentos.
- Apague y desenchufe la máquina cuando no esté en uso o se deje desatendida.
- Utilice molinos únicamente para los fines para los que fueron diseñados.

Se requiere que los empleados sigan los procedimientos de bloqueo/etiquetado al limpiar y mantener las cortadoras de alimentos y los molinos de carne. De acuerdo con el Estándar de Control de Energía Peligrosa de OSHA 1910.147, los trabajadores deben seguir los procedimientos de bloqueo/etiquetado cuando se quitan los protectores para realizar la limpieza o el mantenimiento, a menos que el trabajador haya desenchufado la máquina y tenga control sobre el enchufe. Realice siempre las tareas de limpieza y mantenimiento de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.



### Entrenamiento

Los empleadores deben asegurarse de que todo el personal que trabaja con cortadoras de alimentos y trituradoras de carne esté debidamente capacitado por alguien con experiencia y no se les debe permitir trabajar con el equipo sin supervisión hasta que se considere lo suficientemente capacitado para operar el equipo de manera segura y de conforme con todos los requisitos y estándares del empleador y de OSHA.

Se deben proporcionar actualizaciones de capacitación cuando se implementan nuevas o modificadas guías de seguridad o cuando se asigna a un empleado a una nueva máquina.

---

Para obtener información adicional, consulte la Norma de protección de máquinas de OSHA 29 CFR 1910.212, la Norma de protección de manos de OSHA 29 CFR 1910.138 y la Norma de control de energía peligrosa de OSHA 29 CFR 1910.147.

---



# Cortadoras de alimentos y molinos de carne

## Reconocimiento de Asistencia a la Reunión de Seguridad

Nombre de Compañía \_\_\_\_\_  
 Departamento / División \_\_\_\_\_  
 Fecha y Hora de Reunión \_\_\_\_\_  AM  PM  
 Sitio de Reunión \_\_\_\_\_  
 Nombre y Título del Instructor \_\_\_\_\_

### Puntos Clave de Discusión / Recordatorios Importantes:

- 
- 
- 
- 
- 

### Procedimientos Internos Repasados:

- 
- 
- 
- 
- 

¡Al firmar este documento, confirma su asistencia a la reunión y reconoce los problemas tratados anteriormente!

### Empleados Presentes

(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):
(Escrito):	(Escrito):	(Escrito):
(Firma):	(Firma):	(Firma):

Empleados No Presentes: \_\_\_\_\_

Sugerencias/Recomendaciones para mejorar la seguridad y salud en el trabajo: \_\_\_\_\_

Acciones Tomadas: \_\_\_\_\_

Manejador/Supervisor: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

---

### Descargo de Responsabilidad:

La información provista anteriormente fue ensamblada usando múltiples recursos. Sin embargo, estos materiales no contienen toda la información disponible con respecto a las normas de seguridad requeridas por la ley local, provincial, estatal o federal para su industria.

---