Housekeeping – Restaurants Stats and Facts – Spanish



HECHOS

1. Una limpieza deficiente puede contaminar los alimentos y provocar enfermedades de transmisión alimentaria. Por ejemplo, si las superficies y los utensilios de cocina no se limpian correctamente, las bacterias pueden propagarse a los alimentos y causar enfermedades.
2. Los suelos mojados, los derrames y el desorden pueden crear riesgos de resbalones, tropiezos y caídas. Si los clientes o los miembros del personal resbalan, pueden sufrir lesiones que van desde cortes y contusiones leves hasta lesiones más graves, como fracturas óseas o traumatismos craneoencefálicos.
3. Una limpieza deficiente también puede crear riesgos de incendio. Por ejemplo, si la grasa y otros materiales inflamables no se limpian de las superficies de la cocina, pueden inflamarse y provocar un incendio.
4. Una limpieza deficiente puede atraer plagas, como roedores e insectos, que pueden propagar enfermedades y provocar riesgos para la salud. Las plagas pueden contaminar los alimentos, las superficies y el equipo, y sus excrementos y orina pueden causar problemas respiratorios y otros problemas de salud.
5. Las malas prácticas de limpieza dan lugar a infracciones y multas. Una limpieza deficiente da lugar a infracciones y multas.
6. Una limpieza deficiente en un restaurante puede suponer graves peligros para la salud y la seguridad de los clientes y el personal.

ESTADÍSTICAS

- Un estudio de los CDC descubrió que los trabajadores del sector alimentario eran la fuente de contaminación en el 60% de los brotes relacionados con restaurantes, lo que indica que unas prácticas deficientes de higiene y manipulación de alimentos por parte del personal del restaurante pueden contribuir a la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Una encuesta realizada por la Asociación Nacional de Restaurantes reveló que el 88% de los clientes afirman que la limpieza del restaurante es un factor primordial a la hora de decidir dónde comer, lo que indica que una limpieza deficiente puede repercutir negativamente en la reputación de un restaurante y en su cuenta de resultados.
- Un estudio de la consultora de seguridad alimentaria Diversey reveló que el 73% de los clientes no volvería a un restaurante si hubiera un problema de limpieza en su primera visita.

- Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), las enfermedades transmitidas por los alimentos causan cada año en Estados Unidos unos 48 millones de dolencias, 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. Las malas prácticas sanitarias, incluida la limpieza y desinfección inadecuadas, son una de las principales causas de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes.
- En una encuesta realizada en 2020 por la Asociación Nacional de Restaurantes, el 91% de los clientes de restaurantes declararon que la limpieza y el saneamiento eran factores importantes en su decisión de visitar un restaurante.
- Unas prácticas de limpieza e higiene deficientes pueden dar lugar a críticas negativas por parte de los clientes y dañar la reputación de un restaurante. En una encuesta realizada a más de 1.000 comensales por la consultora de seguridad alimentaria Checkit, más del 90% de los encuestados afirmaron que no volverían a un restaurante que hubiera recibido una calificación de higiene alimentaria igual o inferior a 3 (sobre 5).