Restaurant Safety Stats and Facts - Spanish



HECHOS

- 1. Los principales tipos de peligros a los que están expuestos los empleados de restaurantes son:
 - Lesiones por objetos
 - Resbalones, tropiezos y caídas
 - Ouemaduras
 - Lesiones por sobreesfuerzo
 - Productos químicos/limpiadores
 - Eléctricas
 - Temperaturas frías
- 2. Lesiones por objetos incluye cortes por cuchillos, lesiones por maquinaria de cocina.
- 3. Los resbalones son habituales cuando se trabaja en la industria alimentaria. La grasa o el aceite pueden recubrir los suelos, haciéndolos resbaladizos y haciendo más probables las caídas.
- 4. Las sustancias calientes pueden causar quemaduras en la piel. La temperatura de estas sustancias determina la gravedad de las quemaduras. Las freidoras pueden ser la fuente de quemaduras agravantes a largo plazo. El uso de equipos de protección individual puede ayudar a prevenir las lesiones provocadas por dichas sustancias.
- 5. Los trabajadores de los locales de comida deben utilizar utensilios afilados. Estos elementos provocan cortes, tajos o pérdida de dedos.
- 6. También pueden producirse lesiones debido a la necesidad de levantar objetos pesados.
- 7. El ruido y los riesgos laborales suelen ser habituales en los restaurantes.

ESTADÍSTICAS

• En 2018, hubo un estimado de 91,800 lesiones y enfermedades ocupacionales no mortales en restaurantes de servicio completo. Estas lesiones y enfermedades ocurrieron a una tasa de incidencia de 2,7 casos por cada 100 trabajadores

equivalentes a tiempo completo (ETC) en 2018. La tasa para todos los trabajadores de la industria privada fue de 2,8 en el mismo año.

- El restaurante de comida rápida tiene más problemas que el habitual restaurante para sentarse. El Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional estima que aproximadamente 44,000 lesiones fueron sufridas durante un período de dos años por trabajadores adolescentes en restaurantes. Aproximadamente el 63% de estos accidentes se produjeron en hamburgueserías, pizzerías y otros restaurantes de comida rápida.
- Los tropezones y las caídas representan el 16% de todas las lesiones laborales en el sector de la restauración.
- Más de 500.000 lesiones en el lugar de trabajo se producen anualmente y el 6% dentro de la industria de servicios de alimentos.
- Según la NFPA, aproximadamente el 61% de todos los incendios en restaurantes fueron provocados por la cocina, siendo los equipos o materiales de cocina los que con más frecuencia se en
- cendieron inicialmente y, por tanto, la causa del incendio.
- Aproximadamente el 22% de estos incendios se debieron a fallos en la limpieza, el 14% a fallos eléctricos o averías, el 12% a fallos mecánicos o averías y el 8% a equipos desatendidos.
- Las freidoras estuvieron implicadas en uno de cada cinco incendios (21%), los hornillos o placas de cocina en el 14% de los incendios, las parrillas en el 6% y los hornos o asadores en el 5%.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales (BLS), el 31% de las lesiones registradas en establecimientos de restauración se saldaron con días de baja laboral.