Hospitality: Kitchen Safety, Housekeeping Strains and Guest Risks Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. **Suelos Grasientos y Mojados:** los líquidos derramados, los aceites de cocina y las zonas de lavado de platos crean superficies resbaladizas que provocan resbalones repentinos y caídas con fuerte impacto.
2. **Exposición a Quemaduras y Escaldaduras:** el aceite caliente, el vapor, los hornos y los equipos calientes pueden causar quemaduras graves durante la preparación apresurada de alimentos o la limpieza.
3. **Lesiones con Cuchillos y Cuchillas:** cortar, rebanar y preparar alimentos a gran velocidad aumenta el riesgo de sufrir laceraciones profundas y amputaciones.
4. **Esfuerzo Excesivo en las Tareas de Limpieza:** hacer camas repetidamente, levantar colchones, empujar carros y adoptar posturas incómodas para limpiar el baño provocan tensiones en la espalda y los hombros.
5. **Contacto con Productos Químicos:** los productos de limpieza y desinfectantes pueden irritar la piel, dañar los ojos o provocar problemas respiratorios en zonas mal ventiladas.
6. **Zonas de Servicio Abarrotadas:** las cocinas con poco espacio y los comedores concurridos aumentan el riesgo de golpes y colisiones entre el personal y los clientes.

ESTADÍSTICAS

- La Oficina de Estadísticas Laborales informa que los servicios de alojamiento y restauración registran decenas de miles de casos de lesiones al año, entre los que destacan los cortes, las quemaduras y los resbalones (2022-2023).
- Las lesiones por resbalones, tropiezos y caídas representan

más del 25 % de las lesiones no mortales en los lugares de trabajo del sector hotelero de EE. UU.

- El personal de limpieza de los hoteles sufre una tasa de lesiones musculoesqueléticas superior a la media de todos los sectores, debido principalmente a la repetición de movimientos de levantamiento y a las posturas incómodas (estudios del NIOSH).
- Las quemaduras siguen siendo una de las lesiones laborales más comunes relacionadas con la cocina en Norteamérica, con miles de casos registrados cada año (BLS).
- En Canadá, el sector hotelero registra miles de reclamaciones por pérdida de tiempo cada año, siendo los resbalones, el esfuerzo excesivo y el contacto con el equipo algunas de las causas principales.
- En Canadá, el personal de limpieza se enfrenta a altos riesgos de TME debido a las tareas repetitivas, con una prevalencia de dolor lumbar de hasta el 81 % y de dolor de cuello/hombros del 59 % en las encuestas; los trabajadores hoteleros en general registran tasas de lesiones entre un 40 % y un 60 % más altas que otros sectores de servicios.