

Structural Iron and Steel Worker Safety Fatality File

Three Ironworkers died and One was Seriously Injured in the Collapse of a Structural Steel Framework in Ohio

Three ironworkers were killed, and one was seriously injured when the structural steel skeleton of a four-story office building under construction partially collapsed. Those killed were members of a three-man crew who were lifting and leveling a floor section before bolting it in place at the fourth-floor level. The crew had attached a lifting device(s) to a roof beam to use the beam as a support for raising the floor section to a level position. However, the roof beam was a cantilever (a projecting beam or member supported at only one end) that had been temporarily attached to a structural column with only three bolts, rather than the eight bolts required to permanently secure it. Apparently, while the crew was hoisting the floor section, the load exceeded the shear strength of the three bolts, causing the structure to partially collapse. Two ironworkers who were tied off to the roof beam were thrown to the ground. The beam to which they were tied landed on top of one of them. The third member of the crew landed on the second floor and was crushed to death by pieces of falling steel. A fourth ironworker, who was placing steel decking on the floor just below the section being leveled, was seriously injured when he was struck by falling steel members and forced through the steel decking. NIOSH investigators concluded that, in order to prevent future similar occurrences, the project client/owner should ensure (through unambiguous contract language) that contracted employers:

- develop a project construction process plan detailing proper construction sequence and associated safe work procedures.
- implement job-specific employee training programs addressing

the job hazards and methods of control.

- establish an on-site safety inspection program as required by 29 CFR 1926.20(b)(2), and
 - delineate project staff safety and health responsibilities.
-

Structural Iron and Steel Worker Safety Fatality File – Spanish

Tres trabajadores del hierro murieron y uno resultó gravemente herido en el derrumbe de un esqueleto de acero estructural en Ohio

Tres obreros del hierro murieron y uno resultó gravemente herido al derrumbarse parcialmente el esqueleto de acero estructural de un edificio de oficinas de cuatro plantas en construcción. Los fallecidos formaban parte de una cuadrilla de tres personas que estaban levantando y nivelando una sección del suelo antes de atornillarla en el cuarto piso. El equipo había fijado un dispositivo o dispositivos de elevación a una viga del tejado para utilizarla como soporte para elevar la sección del suelo a una posición nivelada. Sin embargo, la viga del techo era un voladizo (una viga o miembro que sobresale y se sostiene sólo por un extremo) que se había fijado temporalmente a una columna estructural con sólo tres tornillos, en lugar de los ocho necesarios para fijarla permanentemente. Al parecer, mientras el personal izaba la sección del suelo, la carga superó la resistencia a la cizalladura de los tres pernos, lo que provocó el derrumbe parcial de la estructura. Dos trabajadores que estaban

atados a la viga del techo fueron arrojados al suelo. La viga a la que estaban atados cayó encima de uno de ellos. El tercer miembro de la cuadrilla aterrizó en el segundo piso y murió aplastado por los trozos de acero que caían. Un cuarto trabajador, que estaba colocando una cubierta de acero en el suelo justo debajo de la sección que se estaba nivelando, resultó gravemente herido al ser golpeado por las piezas de acero que caían y atravesar la cubierta de acero. Los investigadores de NIOSH llegaron a la conclusión de que, para evitar sucesos similares en el futuro, el cliente/propietario del proyecto debería garantizar (mediante un lenguaje contractual inequívoco) que los empleadores contratados:

- desarrollen un plan del proceso de construcción del proyecto que detalle la secuencia de construcción adecuada y los procedimientos de trabajo seguros asociados.
- implementen programas de formación de empleados específicos para cada trabajo que aborden los peligros del trabajo y los métodos de control.
- establezcan un programa de inspección de seguridad en el lugar de trabajo, tal como se exige en 29 CFR 1926.20(b)(2), y
- eliminar las responsabilidades del personal del proyecto en materia de seguridad y salud.

Structural Iron and Steel Worker Safety Infographic

KEY ASPECTS OF THE **STRUCTURAL STEEL FABRICATION PROCESS**

IDEATION

The first step in fabrication is gaining an understanding of what the project will look like, as well as what structural steel components will be necessary to create the contemplated structure.

BLUEPRINTS AND SHOP DRAWINGS

Blueprints express the project concept in drawings that show the details of how the structure is to be built. Shop drawings are the fabricator's version of the blueprints, complete with specifications like budget and deadlines.

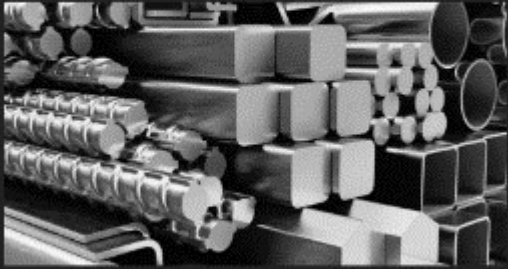
Source: <https://calderamfg.com>

Structural Iron and Steel Worker Safety Infographic – Spanish

PROCESOS DE FABRICACIÓN: ACERO

¿QUÉ ES EL ACERO?

El acero es una aleación que está compuesta principalmente por hierro y carbono, además tiene unos pequeños porcentajes de manganeso, silicio, fósforo y azufre. Se obtiene a partir de la chatarra (mediante un proceso de aceración) para eliminar impurezas y disminuir el contenido de Carbono.



PROCESOS DE OBTENCIÓN DEL ACERO

ALTO HORNO

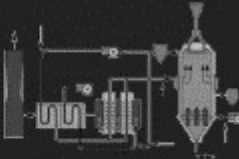
Funciona a partir del coque y de pellets de mineral de hierro, obtenemos un arrabio que es hierro impuro líquido junto con elementos residuales del mineral, posteriormente por un proceso de conversión al oxígeno obtenemos acero.



Opera en contracorriente, la carga sólida desciende mientras los gases ascienden. El material se extrae de yacimientos por medio de diferentes procesos. Los pellets son el material obtenido del proceso de pelletización a partir de la concentración del hierro. El coque es un combustible formado por la quema de los desperdicios y las impurezas del carbono.

REDUCCIÓN DIRECTA

Se parte a partir de pellets de mineral de hierro, se utiliza gas natural, y se obtiene un hierro esponja sólido, que posteriormente es llevado al horno eléctrico, junto con chatarra u otros elementos y se fabrica el acero.



Se da en un horno de cuba vertical en el que se opera en contracorriente, la carga sólida desciende mientras los gases ascienden. Temperatura mas baja que en el proceso del alto horno 950°C . Se obtiene el hierro esponja.

Fuente: <https://image.slidesharecdn.com>

Vehicles for Worker Transport

Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Employers use worker transport vehicles like trucks, buses, and vans to move crews around large sites, travel to multiple locations, and for carpooling purposes. When an employer uses a worker transport vehicle, it needs to meet specific safety requirements and operating procedures.

WHAT'S THE DANGER

COMMON HAZARDS FOR WORKER TRANSPORT VEHICLES

- New or inexperienced drivers driving work vehicles of any kind.
- The wrong vehicle, or “making do” with a vehicle that isn’t suitable for the job.
- A vehicle that isn’t properly maintained, MOT’ed, or insured.
- Allow members of staff to use a vehicle without assessing their abilities and providing suitable training.
- The health of the driver, which has an impact on their ability to drive or do the job safely.
- The activity of driving and other elements of the job can have an adverse effect on the health of the driver.
- Clear policies and procedures covering all work vehicles may not be clear on their roles and responsibilities when driving.
- Distractions.
- Inappropriate speed.
- Driver fatigue.

HOW TO PROTECT YOURSELF

WORKER TRANSPORT VEHICLE PROTOCOL

1. **PASSENGER CAPACITY.** The passenger capacity should be listed

on the exterior near the door and must not be exceeded. Trucks and buses need entrance and exit doors with an unobstructed opening 24-inches wide and 60-inches high. The passenger interior should be in good condition with the seats secured in place.

2. **GUARDRAILS & HANDHOLDS.** If a transport vehicle has open passenger areas, a rail or enclosure at least 46-inches high should be provided on the sides and back to prevent falls. Employees may ride in the properly enclosed back of flat-bed trucks, pickups, or dump trucks only if they sit on the truck bed with the tailgate closed and secured. Two employees may be permitted to ride on beds of trucks if they stand or sit immediately behind the cab, holding on to suitable grab irons which are rigidly fastened to the truck. Employees may never ride on the top of side rails, top of cabs, running boards, fenders, the hood, or with their legs hanging over the end or sides.
3. **EMPLOYEE SEATING.** Buses used as employee transport have special requirements. They should provide a minimum of 18-inches of seat space for each passenger. The seats must have 36-inch backrests. If the bus seats face each other, the aisle way must be 24-inches wide.
4. **EMERGENCY EXITS.** Any bus or crew truck with an enclosed seating capacity of seven or more employees requires an emergency exit. Emergency exits should have a seven-square-foot opening with a width of 24 inches. Rear emergency windows must have openings of at least 16 inches by 54 inches. A sign reading "Exit" should be painted on the exterior and interior of the emergency exit. Exit signs should be in English and in the language of the employees being transported. Emergency exits should open outward from both the interior and exterior of the vehicle with controls operable from the exterior and the interior. The exits need positive-locking devices to ensure that they stay closed, but handles should be readily opened in an emergency.
5. **DANGEROUS SUBSTANCES MATERIAL AND EQUIPMENT.** Transport vehicles must not carry explosives, injurious pesticides, or substances with a flashpoint below 150 degrees Fahrenheit

(66 degrees Celsius) when carrying passengers. Such substances may be carried in properly designed safe containers outside of the driver or occupied passenger compartments.

6. **BUZZERS, HORNS, AND FIRE EXTINGUISHERS.** If the transport vehicle has a separate driver's cab, passengers should be able to communicate with the driver via buzzers, speaker horns, or other means in case of emergency.

WORKER VEHICLE TRANSPORT TAKEAWAY

- Workplace vehicles should only be operated by trained and qualified drivers or under appropriate instruction and monitoring during training.
- For new recruits, it is wise for employers to carry out checks to ensure their skills are up to the standard they have claimed. Implementation of additional training as necessary is vital.
- Additional training and monitoring of skills may also be necessary for existing staff, those who take on new responsibilities, or when vehicles change. A programme of reassessment for experienced drivers can help to inform any members of staff that may need more training. Keeping a training record for each driver will ensure that tasks are allocated to the most appropriate people.

FINAL WORD

A lot of workers who are transported on employer sponsored vehicles take their security for granted. Workers must be aware of the stringent regulations regarding their transport to their designated workplace.

Vehicles for Worker Transport Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los empleadores utilizan vehículos de transporte de trabajadores, como camiones, autobuses y furgonetas, para desplazar cuadrillas por grandes obras, viajar a varios lugares y compartir vehículos. Cuando un empleador utiliza un vehículo de transporte de trabajadores, debe cumplir unos requisitos de seguridad y unos procedimientos operativos específicos.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS HABITUALES DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE TRABAJADORES

- Conductores novatos o sin experiencia al volante de vehículos de trabajo de cualquier tipo.
- El vehículo equivocado, o “arreglárselas” con un vehículo que no es adecuado para el trabajo.
- Un vehículo que no esté debidamente mantenido, revisado o asegurado.
- Permitir que los miembros del personal utilicen un vehículo sin evaluar sus capacidades y proporcionarles la capacitación adecuada.
- La salud del conductor, que repercute en su capacidad para conducir o realizar el trabajo con seguridad.
- La actividad de conducir y otros elementos del trabajo pueden tener un efecto adverso en la salud del conductor.
- Las políticas y procedimientos que cubren todos los vehículos de trabajo pueden no ser claros en cuanto a sus funciones y responsabilidades durante la conducción.
- Distracciones.
- Velocidad inadecuada.
- Fatiga del conductor.

COMO PROTEGERSE

PROTOCOLO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE TRABAJADORES

1. **CAPACIDAD DE PASAJEROS.** La capacidad de pasajeros debe figurar en el exterior, cerca de la puerta, y no debe superarse. Los camiones y autobuses necesitan puertas de entrada y salida con una abertura sin obstáculos de 24 pulgadas de ancho y 60 pulgadas de alto. El interior de pasajeros debe estar en buenas condiciones con los asientos asegurados en su lugar.
2. **BARANDILLAS Y ASIDEROS.** Si un vehículo de transporte tiene áreas abiertas para pasajeros, se debe proporcionar una barandilla o cerramiento de al menos 46 pulgadas de alto en los lados y la parte trasera para evitar caídas. Los empleados pueden viajar en la parte trasera debidamente cerrada de camiones de plataforma plana, camionetas o camiones de volteo sólo si se sientan en la plataforma del camión con la compuerta trasera cerrada y asegurada. Se puede permitir que dos empleados viajen en las camas de los camiones si permanecen de pie o sentados inmediatamente detrás de la cabina, agarrándose a unos asideros adecuados que estén rígidamente sujetos al camión. Los empleados nunca podrán viajar en la parte superior de las barandillas laterales, la parte superior de las cabinas, los estribos, los guardabarros, el capó, o con las piernas colgando sobre el extremo o los laterales.
3. **ASIENTOS PARA EMPLEADOS.** Los autobuses utilizados como transporte de empleados tienen requisitos especiales. Deben proporcionar un mínimo de 18 pulgadas de espacio de asiento para cada pasajero. Los asientos deben tener respaldos de 36 pulgadas. Si los asientos del autobús están enfrentados, la anchura del pasillo debe ser de 24 pulgadas.
4. **SALIDAS DE EMERGENCIA.** Cualquier autobús o camión con capacidad para siete o más pasajeros requiere una salida de emergencia. Las salidas de emergencia deben tener una abertura de siete pies cuadrados con un ancho de 24 pulgadas. Las ventanas traseras de emergencia deben tener

aberturas de al menos 16 pulgadas por 54 pulgadas. Una señal que diga "Salida" debe estar pintada en el exterior e interior de la salida de emergencia. Las señales de salida deben estar en inglés y en el idioma de los empleados transportados. Las salidas de emergencia deben abrirse hacia fuera, tanto desde el interior como desde el exterior del vehículo, con mandos accionables desde el exterior y el interior. Las salidas necesitan dispositivos de bloqueo positivo para garantizar que permanezcan cerradas, pero los mandos deben poder abrirse fácilmente en caso de emergencia.

5. **MATERIAL Y EQUIPO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS.** Los vehículos de transporte no deben transportar explosivos, pesticidas nocivos o sustancias con un punto de inflamación inferior a 150 grados Fahrenheit (66 grados Celsius) cuando transporten pasajeros. Dichas sustancias pueden transportarse en contenedores seguros adecuadamente diseñados fuera del compartimento del conductor o de los pasajeros ocupados.
6. **TIMBRES, BOCINAS Y EXTINTORES.** Si el vehículo de transporte tiene una cabina de conducción separada, los pasajeros deben poder comunicarse con el conductor mediante zumbadores, bocinas con altavoz u otros medios en caso de emergencia.

VEHÍCULO DE TRANSPORTE PARA TRABAJADORES

- Los vehículos del lugar de trabajo sólo deben ser manejados por conductores capacitados y cualificados o bajo la instrucción y supervisión adecuadas durante la capacitación.
- En el caso de nuevas contrataciones, es conveniente que los empleadores realicen comprobaciones para asegurarse de que sus aptitudes están a la altura de lo que han declarado. Es fundamental que se imparta la debida capacitación adicional.
- La capacitación adicional y la supervisión de las competencias también pueden ser necesarias para el personal existente, el que asume nuevas responsabilidades o el que cambia de vehículo. Un programa de reevaluación para los conductores experimentados puede ayudar a informar a cualquier miembro del personal que pueda necesitar más capacitación. Llevar un registro de la capacitación de cada conductor garantizará que las tareas se asignen a las

personas más adecuadas.

CONCLUSIÓN

Muchos trabajadores que son transportados en vehículos patrocinados por la empresa dan por sentada su seguridad. Los trabajadores deben conocer las estrictas normas que regulan su transporte al lugar de trabajo designado.

Vehicles for Worker Transport Stats and Facts

FACTS

1. Every year people are killed or seriously injured in accidents involving workplace transport. Accidents that do not involve personal injury can result in damage to property, equipment, and the vehicle itself.
2. Transportation accidents are a major cause of work injuries.
3. When on-the-job traffic accidents do occur, they are more likely than other work accidents to result in severe or fatal injuries. These accidents tend to require longer recovery periods for those who are severely or fatally injured.
4. Professional drivers are more likely to receive in-depth training on driver safety issues and thus may be less vulnerable to collisions. Another factor may be that people who drive infrequently for work may tend to be less familiar with their surroundings and thus more likely to be involved in a crash.
5. Injuries caused by on-the-job traffic crashes tend to be more severe and long-lasting than other types of

occupational accidents, especially since they involve a high frequency of head, neck, and back injuries.

STATS

- Motor vehicle accidents are a top cause of death and disability in the US and, unfortunately, these incidents can occur at work just as easily as when you are driving for personal reasons. For Canadians under 45, motor vehicle accidents are the leading cause of both death and hospitalization.
 - According to the US Bureau of Labor Statistics (BLS), there were 4,764 fatal work injuries in 2020; of these deaths, 1,778 were employees killed in transportation collisions. 15,799 disabling injuries occurred on Canadian job sites in 2020.
 - Vehicle crashes account for 37.3 percent of all worker fatalities, making them the most frequent deadly event among all types of workplaces and industries.
 - The figures for 2020 may have been affected by COVID-19 pandemic, but data from 2016 through 2019 also puts traffic crashes as the top reason for fatalities at work.
 - Though 2020 fatalities were at their lowest number since 2013, there are still thousands of employees and families affected by work-related transportation accidents every day.
-

Vehicles for Worker Transport Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Cada año mueren o resultan gravemente heridas personas en

accidentes relacionados con el transporte laboral. Los accidentes en los que no se producen lesiones personales pueden provocar daños materiales, en los equipos y en el propio vehículo.

2. Los accidentes de transporte son una de las principales causas de lesiones laborales.
3. Cuando se producen accidentes de tráfico en el trabajo, es más probable que provoquen lesiones graves o mortales que otros accidentes laborales. Estos accidentes tienden a requerir periodos de recuperación más largos para quienes sufren lesiones graves o mortales.
4. Los conductores profesionales tienen más probabilidades de recibir una capacitación exhaustiva en materia de seguridad vial y, por tanto, pueden ser menos vulnerables a las colisiones. Otro factor puede ser que las personas que conducen con poca frecuencia por motivos de trabajo tienden a estar menos familiarizadas con su entorno y, por tanto, tienen más probabilidades de verse implicadas en una colisión.
5. Las lesiones causadas por accidentes de tráfico en el trabajo tienden a ser más graves y duraderas que otros tipos de accidentes laborales, especialmente porque implican una alta frecuencia de lesiones en la cabeza, el cuello y la espalda.

ESTADÍSTICAS

- Los accidentes de tráfico son una de las principales causas de muerte y discapacidad en EE.UU. y, por desgracia, estos incidentes pueden ocurrir en el trabajo con la misma facilidad que cuando se conduce por motivos personales. Para los canadienses menores de 45 años, los accidentes de tráfico son la principal causa de muerte y hospitalización.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU. (BLS), en 2020 se produjeron 4.764 accidentes laborales mortales; de ellos, 1.778 fueron empleados fallecidos en colisiones de transporte. En 2020 se produjeron 15.799 lesiones incapacitantes en centros de trabajo canadienses.

- Las colisiones de vehículos representan el 37,3% de todas las muertes de trabajadores, lo que las convierte en el suceso mortal más frecuente entre todos los tipos de lugares de trabajo e industrias.
 - Las cifras de 2020 pueden haberse visto afectadas por la pandemia COVID-19, pero los datos de 2016 a 2019 también sitúan los accidentes de tráfico como el principal motivo de muertes en el trabajo.
 - Aunque el número de víctimas mortales en 2020 fue el más bajo desde 2013, sigue habiendo miles de empleados y familias afectados cada día por accidentes de transporte relacionados con el trabajo.
-

Vehicles for Worker Transport Fatality File

NTSB to meet on fatal migrant worker bus crash

An accident that killed a bus driver and three migrant workers will be the subject of an upcoming National Transportation Safety Board (NTSB) meeting in Washington, D.C.

How it happened

The crash occurred on July 2, 2016 near St. Marks, Florida when the driver of a bus carrying migrant workers failed to stop at an intersection with a flashing red signal. The bus then struck a truck-tractor semitrailer combination vehicle, which approached the intersection with a yellow caution signal. The bus driver and three passengers died as a result of the collision.

The NTSB, which has been investigating the incident, released more

than 1,100 pages of factual information on Wednesday when it opened the public docket for the crash.

The docket for this investigation contains only factual information collected by NTSB investigators. The docket opening marks a transition in the investigative process where the majority of facts needed for the investigation have been gathered and the NTSB can move ahead with analysis of those facts. Opening the docket affords those with a need and desire for its contents the opportunity to review the factual information that has been gathered regarding the accident.

The analysis, findings, recommendations, and determination of the probable cause of the crash, along with any contributing factors, will be deliberated and voted on at a public board meeting scheduled for Tuesday, Nov. 28, 2017, in Washington. In that meeting, investigators will also review circumstances of two other crashes involving migrant workers – a Nov. 6, 2015 crash in Little Rock, Arkansas, and a June 18, 2016 accident in Ruther Glen, Virginia.

Vehicles for Worker Transport Fatality File – Spanish

La NTSB se reunirá para tratar el accidente mortal de un autobús de trabajadores inmigrantes

Un accidente en el que murieron un conductor de autobús y tres trabajadores inmigrantes será el tema de una próxima reunión de la Junta Nacional de Seguridad en el Transporte (NTSB) en Washington, D.C.

Cómo ocurrió

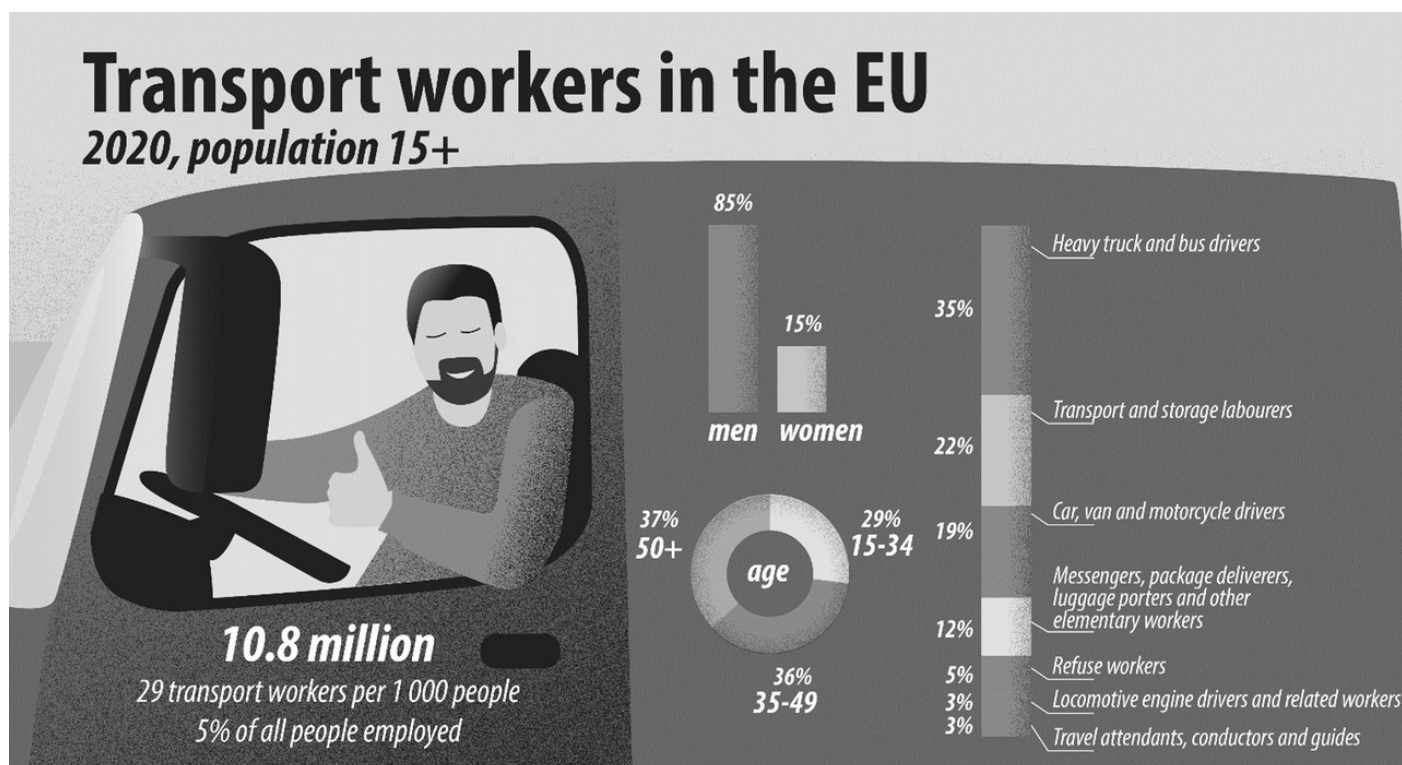
El accidente ocurrió el 2 de julio de 2016 cerca de St. Marks, Florida, cuando el conductor de un autobús que transportaba trabajadores migrantes no se detuvo en una intersección con una señal roja intermitente. A continuación, el autobús chocó contra un vehículo combinado camión-tractor-semirremolque, que se acercaba a la intersección con una señal amarilla de precaución. El conductor del autobús y tres pasajeros murieron a consecuencia de la colisión.

La NTSB, que ha estado investigando el siniestro, publicó el miércoles más de 1.100 páginas de información objetiva al abrir el expediente público del accidente.

El expediente de esta investigación contiene únicamente información objetiva recopilada por los investigadores de la NTSB. La apertura del expediente marca una transición en el proceso de investigación, en el que se han recopilado la mayoría de los hechos necesarios para la investigación y la NTSB puede avanzar en el análisis de los mismos. La apertura del expediente ofrece a quienes necesiten y deseen conocer su contenido la oportunidad de revisar la información objetiva que se ha recopilado en relación con el accidente.

El análisis, las conclusiones, las recomendaciones y la determinación de la causa probable del accidente, junto con cualquier factor contribuyente, se deliberarán y votarán en una reunión pública de la junta programada para el martes 28 de noviembre de 2017 en Washington. En esa reunión, los investigadores también revisarán las circunstancias de otros dos accidentes en los que se vieron implicados trabajadores migrantes: uno ocurrido el 6 de noviembre de 2015 en Little Rock (Arkansas) y otro el 18 de junio de 2016 en Ruther Glen (Virginia).

Vehicles for Worker Transport Infographic



Source: <https://ec.europa.eu>

Vehicles for Worker Transport Infographic – Spanish

Condiciones seguras en el mantenimiento de las unidades

Conocer los conceptos básicos de la Seguridad y la salud en el trabajo es de vital importancia en la prevención de riesgos de trabajo.

conceptos básicos de seguridad e higiene en el transporte:

- Seguridad, - Higiene, – Riesgo, - Riesgo ocupacional
- Peligro, - Daño, - Accidente, - Enfermedades profesionales
- Condiciones inseguras, - Actos Inseguros.



Fuente: <https://empresarialessanjose.com>

Workplace Distractions Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Some workplace distractions and interruptions are unavoidable but others – if not properly controlled or regulated – could lead to injuries, lost productivity, and a decrease in employee morale.

Work interruptions are a distraction that can result in work errors or accidents. Before addressing or responding to another person, workers should shut down or disengage any work tool, equipment, or processes. Job training should include instructions

not to interrupt others during a critical job phase or process. Instruction manuals and procedural guidebooks should be kept on-site to answer frequently asked questions and eliminate the need to distract other workers.

WHAT'S THE DANGER

THERE ARE 2 TYPES OF DISTRACTIONS:

Internal distractions – these are the distractions that come from your own mind, and they include:

- Fatigue
- Illness
- Personal problems and worries
- Daydreaming about what you would rather be doing

External distractions – these are the distractions that come from outside of your mind, and they include:

- Some types of music
- Phone calls
- Emails
- Text messages and notifications
- Social Media news feeds and notifications
- Anything that can visually distract your attention
- Background noise of any kind

CAUSES OF WORKPLACE DISTRACTIONS

- General lack of ability to pay attention to your desired area of focus – people suffering from ADHD, chronic fatigue syndrome, or insomnia may find it more difficult to concentrate because of their chronic conditions. Lifestyle changes that cause anxiety, excessive stress, or hunger may also affect your general ability to pay sufficient attention to your work.
- General lack of interest in your desired area of focus – boring, menial tasks may trigger such an effect, but also any type of task you are not naturally inclined to or

interested in.

- The seemingly irresistible call of the distractions around you – trying to work when there is something else, you'd rather do or while everyone else is having fun in one way or another can be challenging.

HOW TO PROTECT YOURSELF

WORKPLACE DISTRACTIONS REDUCE EMPLOYEE PRODUCTIVITY

- Open offices are all the rage these days. Low-walled cubes, open meeting areas, bench-style seating – even “hoteling” instead of assigning desks – are all supposed to contribute to teamwork and collaboration in the office. While there's no doubt being able to stand up and talk to a coworker over a wall leads to more discussions, it can also lead to more distractions at work.
- Studies have demonstrated that not only are people distracted at work, but these distractions negatively impact worker productivity.
- A decrease in productivity, in turn, can negatively impact worker health, with many employees suffering in silence.

1. Employees feel less productive.

When something distracts an employee, their attention is directed elsewhere; at some point, they have to shift their attention back to the task at hand. They may ultimately feel less productive because they haven't been able to complete a task promptly.

1. Relationships with co-workers can deteriorate.

Things are further complicated if an employee's unfinished work becomes a bottleneck, preventing co-workers from completing their tasks and leaving them feeling frustrated and resentful. If one team member is perceived as a “slacker,” their reputation can take a hit, and co-worker relationships can suffer.

1. Unresolved distractions impact company culture.

Employees and managers may not be talking about their distractions

during the workday, but they should. Leaving distractions at work unresolved can cause tension and resentment to build throughout the company. An employee's job satisfaction can plummet, relationships with co-workers can be impacted, and the overall company culture can be affected.

In some situations, remote workers are more productive than those in an office. If an employee is a suitable candidate for remote work and it works for your business, consider implementing some remote work options.

RECOGNIZE DISTRACTED BEHAVIOR AND TAKE ACTION

Policies and procedures can be implemented to solve the problem. These include:

- Blocking certain websites
- Banning personal calls and cell phone use
- Setting lunch and break times
- Monitoring email and internet use
- Limiting meetings
- Adopting an open-space layout instead of cubicles
- Allowing employees to telecommute on certain days of the workweek

TAKEAWAY TIPS TO PREVENT DISTRACTIONS FOR EMPLOYEES

- **Schedule breaks.** Encourage employees to take breaks and make sure they set a definite ending time.
- **Work near productive people.** Seeing how co-workers stay productive can be an inspiration to others.
- **Be publicly accountable.** Try having them post their goals for the day on social media, making themselves publicly accountable.
- **Take a walk.** If workers are having trouble concentrating, have them step outside for a 10- or 20-minute walk.

FINAL WORD

Workplace distractions and interruptions are common, but training

can help you remember to keep your mind on the task at hand. Speak up about repeated and/or unsafe distractions and take responsibility for not interrupting or distracting others.

Workplace Distractions Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Algunas distracciones e interrupciones en el lugar de trabajo son inevitables, pero otras -si no se controlan o regulan adecuadamente- pueden provocar lesiones, pérdida de productividad y una disminución de la moral de los empleados.

Las interrupciones en el trabajo son una distracción que puede dar lugar a errores o accidentes laborales. Antes de dirigirse o responder a otra persona, los trabajadores deben apagar o desconectar cualquier herramienta, equipo o proceso de trabajo. La formación en el puesto de trabajo debe incluir instrucciones para no interrumpir a otras personas durante una fase o proceso crítico del trabajo. Los manuales de instrucciones y las guías de procedimiento deben conservarse en el lugar de trabajo para responder a las preguntas más frecuentes y eliminar la necesidad de distraer a otros trabajadores.

CUÁL ES EL PELIGRO

EXISTEN DOS TIPOS DE DISTRACCIONES:

Distracciones internas – son las distracciones que provienen de su propia mente, e incluyen:

- Fatiga

- Enfermedad
- Problemas y preocupaciones personales
- Soñar despierto sobre lo que preferiría estar haciendo

Distracciones externas: son las distracciones que provienen del exterior de su mente, e incluyen:

- Algunos tipos de música
- Llamadas telefónicas
- Correos electrónicos
- Mensajes de texto y notificaciones
- Noticias y notificaciones de redes sociales
- Cualquier cosa que pueda distraer visualmente su atención
- Ruido de fondo de cualquier tipo

CAUSAS DE LAS DISTRACCIONES EN EL LUGAR DE TRABAJO

- Falta general de capacidad para prestar atención al área de atención deseada: las personas que padecen TDAH, síndrome de fatiga crónica o insomnio pueden tener más dificultades para concentrarse debido a sus afecciones crónicas. Los cambios en el estilo de vida que provocan ansiedad, estrés excesivo o hambre también pueden afectar a su capacidad general de prestar suficiente atención a su trabajo.
- Falta general de interés en el área de concentración deseada: las tareas aburridas y de poca importancia pueden desencadenar este efecto, pero también cualquier tipo de tarea por la que no se sienta inclinado o interesado de forma natural.
- La llamada aparentemente irresistible de las distracciones que le rodean: intentar trabajar cuando hay otra cosa que preferirías hacer o mientras los demás se divierten de una forma u otra puede ser todo un reto.

COMO PROTEGERSE

LAS DISTRACCIONES EN EL TRABAJO REDUCEN LA PRODUCTIVIDAD DE LOS EMPLEADOS

- Las oficinas abiertas están de moda hoy en día. Se supone

que los cubos de paredes bajas, las zonas de reunión abiertas, los asientos tipo banco -incluso el “hoteling” en lugar de la asignación de mesas- contribuyen al trabajo en equipo y a la colaboración en la oficina. Aunque no cabe duda de que poder levantarse y hablar con un compañero por encima de una pared propicia más discusiones, también puede dar lugar a más distracciones en el trabajo.

- Los estudios han demostrado que las personas no sólo se distraen en el trabajo, sino que estas distracciones repercuten negativamente en la productividad de los trabajadores.
- Una disminución de la productividad, a su vez, puede repercutir negativamente en la salud de los trabajadores, y muchos empleados sufren en silencio.

1. Los empleados se sienten menos productivos.

Cuando algo distrae a un empleado, su atención se dirige a otra parte; en algún momento, tiene que volver a centrar su atención en la tarea que está realizando. En última instancia, pueden sentirse menos productivos porque no han sido capaces de completar una tarea con prontitud.

1. Las relaciones con los compañeros de trabajo pueden deteriorarse.

Las cosas se complican aún más si el trabajo inacabado de un empleado se convierte en un cuello de botella que impide a sus compañeros completar sus tareas y les hace sentirse frustrados y resentidos. Si un miembro del equipo es percibido como un “vago”, su reputación puede verse afectada y las relaciones entre compañeros pueden resentirse.

1. Las distracciones no resueltas afectan a la cultura de la empresa.

Puede que los empleados y directivos no hablen de sus distracciones durante la jornada laboral, pero deberían hacerlo. Dejar las distracciones en el trabajo sin resolver puede hacer que la tensión y el resentimiento se extiendan por toda la empresa. La satisfacción laboral de un empleado puede caer en picado, las

relaciones con los compañeros de trabajo pueden verse afectadas y la cultura general de la empresa puede verse afectada.

En algunas situaciones, los trabajadores a distancia son más productivos que los que trabajan en una oficina. Si un empleado es un candidato adecuado para el trabajo a distancia y funciona para su empresa, considere la posibilidad de implementar algunas opciones de trabajo a distancia.

RECONOCER EL COMPORTAMIENTO DISTRAÍDO Y TOMAR MEDIDAS

Pueden aplicarse políticas y procedimientos para resolver el problema. Entre ellos se incluyen:

- Bloquear determinados sitios web
- Prohibir las llamadas personales y el uso del teléfono móvil
- Establecer horarios de comida y descanso
- Controlar el uso del correo electrónico y de Internet
- Limitar las reuniones
- Adoptar una disposición de espacios abiertos en lugar de cubículos
- Permitir a los empleados teletrabajar determinados días de la semana laboral

CONSEJOS PARA EVITAR LAS DISTRACCIONES DE LOS EMPLEADOS

- **Programar descansos.** Anime a los empleados a tomarse descansos y asegúrese de que fijan una hora definitiva de finalización.
- **Trabaje cerca de personas productivas.** Ver cómo los compañeros de trabajo siguen siendo productivos puede servir de inspiración a los demás.
- **Responsabilícese públicamente.** Intente que publiquen sus objetivos del día en las redes sociales, haciéndose públicamente responsables.
- **Dar un paseo.** Si los trabajadores tienen problemas de concentración, pídales que salgan a dar un paseo de 10 o 20 minutos.

CONCLUSIÓN

Las distracciones e interrupciones en el lugar de trabajo son habituales, pero la capacitación puede ayudarle a recordar que debe concentrarse en la tarea que tiene entre manos. Diga lo que piensa de las distracciones repetidas o inseguras y asuma la responsabilidad de no interrumpir ni distraer a los demás.

Workplace Distractions Stats and Facts

FACTS

1. Specific workplace distractions that affect employees the most:

- Co-workers talking loudly over the phone
- Co-workers talking nearby
- Phone rings, alerts, and notifications
- Office celebrations, such as birthdays and retirement parties
- Nearby group meetings
- Children visiting your co-workers
- Team games that involve the entire office
- Family members, other than children, visiting your coworkers
- Table games, such as tennis or football
- Pets in the office
- Outside noise such as car sirens, landscaping work, or dogs barking
- Gossip
- The sound of the heating or air conditioning system
- The sound of the copy machine or printer

- The sound of coffee being made
- Cell phones
- Internet browsing
- Social media
- Emails
- Conversations with co-workers
- Meetings
- Smoke or snack breaks
- Noisy co-workers
- Sitting in a cubicle

STATS

- Workplace distractions are a large obstacle to workplace productivity – studies show that as much as 70% to 99% of office employees feel distracted, with an average employee experiencing as much as 56 disruptions per day. These studies also indicate that employees take about 2 hours in total per day to refocus their attention back to their work priorities after being distracted in the first place.
 - People find the following distractions to be the most disruptive at work:
 - Mobile phone/texting: 55%
 - The Internet: 41%
 - Gossip: 39%
 - Social media: 37%
 - Co-workers dropping by: 27%
 - Smoke breaks or snack breaks: 27%
 - Email: 26%
 - Meetings: 24%
 - Noisy co-workers: 20%
 - Sitting in a cubicle: 9%
-

Workplace Distractions Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Distracciones específicas en el lugar de trabajo que más afectan a los empleados:

- Compañeros que hablan alto por teléfono
- Compañeros de trabajo hablando cerca
- Sonidos de teléfono, alertas y notificaciones
- Celebraciones en la oficina, como cumpleaños y fiestas de jubilación
- Reuniones de grupo cercanas
- Niños que visitan a los compañeros de trabajo
- Juegos de equipo en los que participa toda la oficina
- Familiares, que no sean niños, que visiten a sus compañeros de trabajo
- Juegos de mesa, como tenis o fútbol
- Mascotas en la oficina
- Ruidos externos como sirenas de coches, trabajos de jardinería o ladridos de perros
- Cotilleos
- El sonido del sistema de calefacción o aire acondicionado
- El sonido de la fotocopidora o la impresora
- El sonido del café al hacerse
- Teléfonos móviles
- Navegación por Internet
- Redes sociales
- Correos electrónicos
- Conversaciones con compañeros de trabajo
- Reuniones
- Pausas para fumar o picar algo
- Compañeros ruidosos
- Sentarse en un cubículo

ESTADÍSTICAS

- Las distracciones en el lugar de trabajo son un gran obstáculo para la productividad laboral: los estudios demuestran que entre el 70% y el 99% de los empleados de oficina se sienten distraídos, y que un empleado medio experimenta hasta 56 interrupciones al día. Estos estudios también indican que los empleados tardan unas 2 horas en total al día en volver a centrar su atención en sus prioridades laborales después de haberse distraído en primer lugar.
 - Las personas consideran que las siguientes distracciones son las más perjudiciales en el trabajo:
 - Teléfono móvil/textos: 55%
 - Internet: 41%
 - Cotilleos: 39
 - Redes sociales: 37%
 - Compañeros de trabajo que se pasan por casa: 27%
 - Pausas para fumar o tomar un tentempié: 27%
 - Correo electrónico: 26%
-

Workplace Distractions Fatality File

Kira Hudson was driving, but her attention was on her phone conversation. She was arguing with her boyfriend, with one hand on the phone and one on the wheel as she turned onto tree-lined Mill Creek Road near SR-38 in Hamilton County.

She remembers so many things about that day, including “1, 2 Step” playing on the radio and the deserted road ahead of her. But she can’t remember what exactly she and her boyfriend were arguing about. Yet, as the then-20-year-old drove down that road on Jan. 31, 2005, she was laser-focused on her call.

Movement caught her eye – a squirrel in the middle of the road. She was only driving about 20 mph (32 km/h), but instead of slowing down as she normally would, she panicked.

Still clutching the phone, she cranked the wheel to the right with way too much force. She dropped her phone to grab the wheel with both hands, turning quickly to the left. Hudson rapidly corrected to the right. The car flipped.

The car landed on the driver's side, facing the opposite direction of traffic. The top of the car caved into a row of trees. Hudson was pinned down, the roof collapsing above her.

Later, the doctors told her she would never walk again.

Workplace Distractions Fatality File – Spanish

Kira Hudson estaba conduciendo, pero su atención estaba en su conversación telefónica. Estaba discutiendo con su novio, con una mano en el teléfono y otra en el volante mientras giraba por la arbolada Mill Creek Road cerca de SR-38 en el condado de Hamilton.

Ella recuerda muchas cosas de aquel día, como “1, 2 Step” sonando en la radio y la carretera desierta delante de ella. Pero no recuerda exactamente por qué discutían ella y su novio. Sin embargo, mientras conducía por aquella carretera el 31 de enero de 2005, la joven de 20 años estaba concentrada en su llamada.

Un movimiento llamó su atención: una ardilla en medio de la carretera. Sólo conducía a 32 km/h, pero en lugar de aminorar la marcha como haría normalmente, le entró el pánico.

Sin dejar de agarrar el teléfono, giró el volante a la derecha con demasiada fuerza. Dejó caer el teléfono para agarrar el volante

con ambas manos y girar rápidamente a la izquierda. Hudson corrigió rápidamente a la derecha. El coche volcó.

El coche aterrizó sobre el lado del conductor, mirando en dirección contraria al tráfico. La parte superior del coche se estrelló contra una hilera de árboles. Hudson quedó inmovilizada, con el techo derrumbándose sobre ella.

Más tarde, los médicos le dijeron que no volvería a caminar.

**Workplace
Infographic**

Distractions

INTERESTING FACTS ABOUT DISTRACTIONS AT THE WORKPLACE

Why are distractions bad for work?

Distractions involve the process of diverting attention away from a desired area of focus. Almost everyone feels distracted in the workplace sometimes.

- 1) Around 56 disruptions per day
- 2) 2 hours per day spent on refocusing
- 3) They lead to 2 or 3 times more errors

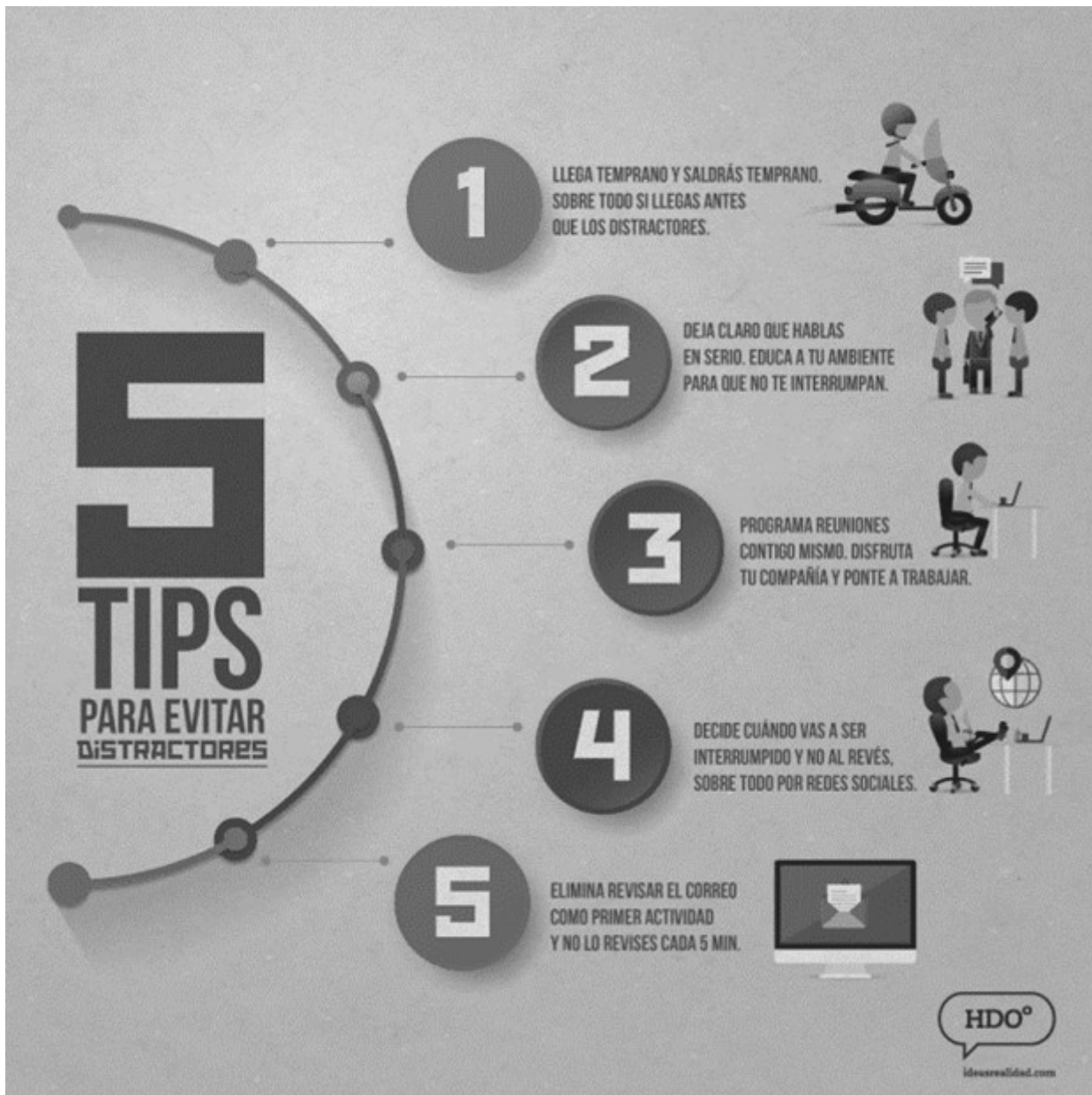


What distracts people at work?

Mobile phone/texting.....	55%
The Internet.....	41%
Gossip.....	39%
Social Media.....	37%
Co-workers dropping by.....	27%
Smoke breaks or snack breaks.....	27%
Emails.....	26%
Meetings.....	24%
Noisy co-workers.....	20%
Sitting in a cubicle.....	9%

Source: <https://clockify.me>

Workplace Distractions Infographic – Spanish



Fuente: <https://ticsyformacion.com>

Safe Food Storage Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Safe food storage refers to the proper handling, storage, and

preservation of food to prevent contamination and maintain its safety, quality, and freshness. This includes using appropriate containers, storing food at the correct temperature, labeling food items, rotating food regularly, and keeping storage areas clean and sanitized. Safe food storage practices are essential in preventing foodborne illnesses and ensuring that food is safe for consumption.

WHAT'S THE DANGER

HAZARDS OF IMPROPER FOOD STORAGE AT RESTAURANTS

Improper food storage in a restaurant can lead to various hazards that can cause foodborne illness, such as:

- **Bacterial growth:** Food that is stored at temperatures that are too warm can promote the growth of harmful bacteria, such as Salmonella and E. coli. This can result in food poisoning and other serious illnesses.
- **Cross-contamination:** When food is stored improperly, there is a risk of cross-contamination between raw and cooked foods, as well as between different types of food. This can result in the transfer of harmful bacteria from one food to another, leading to foodborne illness.
- **Spoilage:** Food that is not stored properly can spoil quickly, leading to waste and financial losses for the restaurant. This can also lead to the growth of mold and other harmful microorganisms that can cause foodborne illness.
- **Chemical contamination:** Improper storage of chemicals, such as cleaning agents and pesticides, can result in contamination of food and pose serious health risks to customers.
- **Insect and rodent infestation:** Food that is not stored properly can attract insects and rodents, which can contaminate the food and spread disease.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PROPER FOOD STORAGE GUIDELINES FOR RESTAURANTS

- **Temperature control:** Proper temperature control is critical to preventing the growth of harmful bacteria. Keep hot foods at 140°F (60°C) or above and cold foods at 40°F (4°C) or below.
- **Separation:** Store raw meats and poultry separately from ready-to-eat foods to prevent cross-contamination. Use separate cutting boards, utensils, and containers for each.
- **Labeling:** Label all containers with the contents, date of preparation, and use-by date. First in, first out (FIFO) rotation ensures that older items are used first.
- **Cleanliness:** Keep storage areas clean and dry to prevent the growth of bacteria. Clean and sanitize all surfaces regularly.
- **Proper packaging:** Use airtight containers or seal to keep foods fresh and prevent contamination.
- **Storage location:** Store food in designated areas away from chemicals, cleaning supplies, and other potential sources of contamination.
- **Use food-grade containers:** Use containers that are specifically designed for food storage to prevent contamination. Avoid reusing containers that previously held non-food items.
- **Store food in appropriate areas:** Store raw meats separately from ready-to-eat foods to prevent cross-contamination. Use separate storage areas for each type of food.
- **Rotate food regularly:** Use the “first in, first out” method to ensure that older food items are used first. This prevents food from spoiling and reduces waste.

SAFE FOOD STORAGE TEMPERATURE MONITORING FOR RESTAURANTS

FIFO! First In First Out. This rule means that items in storage should be used in the order they were put in. When you receive a delivery, new stock should be placed behind existing stock. This practice isn't always the easiest to do but makes doing so an

innate practice. FIFO reduces waste because you will have less food run past its expiration date. Use the stock at the front to always make use of the oldest products first. Train your employees to track the expiration dates of goods in storage. Teach and stress the importance of using goods before their best by date for optimal safety and quality.

Keep Storage Dark and Dry. Dark storage maximizes the storage time of perishables. Whether it's goods in dry storage or products in a cool storage such as a refrigerator or freezer, ideal conditions are always out of direct light, especially sunlight. Proper lighting and lighting control ensures stable temperatures and food quality.

Storage Based on Cooking Temperature. The temperature at which you cook foods should determine which shelf you store them on in the refrigerator. Foods that are cooked at lower temperatures should be stored on a higher shelf. Foods that are ready to eat, eaten raw, or already cooked should stay on the top shelf, and be wrapped tightly to prevent cross-contamination.

PREVENT CROSS-CONTAMINATION

All employees should thoroughly wash their hands with soap and warm water (at least 110° F, or 44° C) for a minimum of 30 seconds when handling food. Gloves should also be worn at all times to protect food from contaminants. Never use the same cutting board for raw meats as you do for ready-to-eat foods. Always use a cooking thermometer to cook food to its proper internal temperature, depending on what type of food it is.

WHY PROPER FOOD STORAGE IS ESSENTIAL IN A RESTAURANT

Food safety: Food storage plays a critical role in preventing foodborne illnesses caused by harmful bacteria, viruses, and other microorganisms that can grow on food.

Food quality: Proper storage also helps maintain the quality and freshness of food. Storing food at the correct temperature and in appropriate containers helps to preserve its flavor, texture, and appearance.

Cost savings: Good food storage practices can help reduce food waste and save money for the restaurant. When food is stored correctly, it lasts longer, reducing the need to throw away spoiled or expired food.

Compliance with regulations: Food storage is an important aspect of compliance with food safety regulations. Restaurants must follow strict guidelines on how to store and handle food to ensure that they are meeting health and safety standards.

FINAL WORD

Overall, proper food storage is crucial for maintaining food safety, quality, and compliance with regulations in a restaurant. It is essential to ensure that customers are served safe and delicious food and that the restaurant avoids costly fines or legal action.

Safe Food Storage Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El almacenamiento seguro de alimentos se refiere a la manipulación, almacenamiento y conservación adecuados de los alimentos para evitar su contaminación y mantener su seguridad, calidad y frescura. Esto incluye el uso de recipientes adecuados, el almacenamiento de los alimentos a la temperatura correcta, el etiquetado de los alimentos, la rotación periódica de los alimentos y el mantenimiento de las zonas de almacenamiento limpias y desinfectadas. Las prácticas seguras de almacenamiento de alimentos son esenciales para prevenir las enfermedades de

transmisión alimentaria y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DEL ALMACENAMIENTO INADECUADO DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES

El almacenamiento inadecuado de los alimentos en un restaurante puede dar lugar a diversos peligros que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos, como:

- **Crecimiento bacteriano:** Los alimentos almacenados a temperaturas demasiado altas pueden favorecer la proliferación de bacterias nocivas, como la Salmonella y la E. Coli. Esto puede provocar intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades graves.
- **Contaminación cruzada:** Cuando los alimentos se almacenan de forma inadecuada, existe el riesgo de contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados, así como entre distintos tipos de alimentos. Esto puede dar lugar a la transferencia de bacterias nocivas de un alimento a otro, provocando enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Deterioro:** Los alimentos que no se almacenan adecuadamente pueden estropearse con rapidez, lo que provoca desperdicios y pérdidas económicas para el restaurante. Esto también puede provocar la aparición de moho y otros microorganismos nocivos que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Contaminación química:** El almacenamiento inadecuado de productos químicos, como productos de limpieza y pesticidas, puede contaminar los alimentos y plantear graves riesgos para la salud de los clientes.
- **Infestación de insectos y roedores:** Los alimentos que no se almacenan correctamente pueden atraer insectos y roedores, que pueden contaminarlos y propagar enfermedades.

COMO PROTEGERSE

DIRECTRICES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

- **Control de la temperatura:** El control adecuado de la temperatura es fundamental para evitar la proliferación de bacterias nocivas. Mantenga los alimentos calientes a 60°C (140°F) o más y los alimentos fríos a 4°C (40°F) o menos.
- **Separación:** Almacene las carnes y aves crudas separadas de los alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. Utilice tablas de cortar, utensilios y recipientes distintos para cada uno de ellos.
- **Etiquetado:** Etiquete todos los recipientes con el contenido, la fecha de preparación y la fecha de caducidad. La rotación FIFO (primero en entrar, primero en salir) garantiza que los artículos más antiguos se utilicen primero.
- **Limpieza:** Mantenga las zonas de almacenamiento limpias y secas para evitar la proliferación de bacterias. Limpie y desinfecte todas las superficies con regularidad.
- **Embalaje adecuado:** Utilice recipientes herméticos o sellados para mantener los alimentos frescos y evitar la contaminación.
- **Lugar de almacenamiento:** Almacene los alimentos en áreas designadas, lejos de productos químicos, suministros de limpieza y otras fuentes potenciales de contaminación.
- **Utilice recipientes aptos para alimentos:** Para evitar la contaminación, utilice recipientes diseñados específicamente para el almacenamiento de alimentos. Evite reutilizar recipientes que anteriormente contenían artículos no alimentarios.
- **Almacene los alimentos en zonas adecuadas:** Almacene las carnes crudas separadas de los alimentos listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada. Utilice zonas de almacenamiento separadas para cada tipo de alimento.
- **Rote los alimentos con regularidad:** Utilice el método “primero en entrar, primero en salir” para asegurarse de que los alimentos más antiguos se utilizan primero. Esto evita que los alimentos se estropeen y reduce el desperdicio.

CONTROL DE LA TEMPERATURA PARA EL ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

FIFO Primero en entrar, primero en salir. Esta regla significa que los artículos almacenados deben utilizarse en el orden en que se introdujeron. Cuando se recibe una entrega, las existencias nuevas deben colocarse detrás de las existentes. Esta práctica no siempre es la más fácil de llevar a cabo, pero se convierte en una práctica innata. El FIFO reduce el desperdicio porque tendrá menos alimentos pasados de su fecha de caducidad. Utilice las existencias de la parte delantera para utilizar siempre primero los productos más antiguos. Enseñe a sus empleados a controlar las fechas de caducidad de los productos almacenados. Enséñeles y recalque la importancia de utilizar los productos antes de su fecha de caducidad para una seguridad y calidad óptimas.

Mantenga el almacén oscuro y seco. El almacenamiento oscuro maximiza el tiempo de conservación de los productos perecederos. Tanto si se trata de productos almacenados en seco como de productos almacenados en frío, como un frigorífico o un congelador, las condiciones ideales son siempre fuera de la luz directa, especialmente de la luz solar. Una iluminación adecuada y el control de la misma garantizan temperaturas estables y la calidad de los alimentos.

Almacenamiento en función de la temperatura de cocción. La temperatura a la que se cocinan los alimentos debe determinar el estante en el que se almacenan en el frigorífico. Los alimentos que se cocinan a temperaturas más bajas deben almacenarse en un estante más alto. Los alimentos listos para consumir, crudos o ya cocinados deben permanecer en el estante superior y envolverse bien para evitar la contaminación cruzada.

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Todos los empleados deben lavarse bien las manos con jabón y agua caliente (al menos a 110° F, o 44° C) durante un mínimo de 30 segundos cuando manipulen alimentos. También deben llevar guantes en todo momento para proteger los alimentos de los contaminantes. No utilice nunca la misma tabla de cortar para la carne cruda que para los alimentos listos para el consumo. Utilice siempre un

termómetro de cocina para cocinar los alimentos a su temperatura interna adecuada, dependiendo del tipo de alimento de que se trate.

POR QUÉ ES ESENCIAL ALMACENAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS EN UN RESTAURANTE

Seguridad alimentaria: El almacenamiento de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y causadas por bacterias, virus y otros microorganismos nocivos que pueden crecer en los alimentos.

Calidad de los alimentos: Un almacenamiento adecuado también ayuda a mantener la calidad y frescura de los alimentos. Almacenar los alimentos a la temperatura correcta y en los recipientes adecuados ayuda a preservar su sabor, textura y aspecto.

Ahorro de costes: Las buenas prácticas de almacenamiento de alimentos pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero al restaurante. Cuando los alimentos se almacenan correctamente, duran más, lo que reduce la necesidad de tirar comida estropeada o caducada.

Cumplimiento de la normativa: El almacenamiento de alimentos es un aspecto importante del cumplimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria. Los restaurantes deben seguir directrices estrictas sobre cómo almacenar y manipular los alimentos para garantizar que cumplen las normas de salud y seguridad.

CONCLUSIÓN

En general, el almacenamiento adecuado de los alimentos es crucial para mantener la seguridad alimentaria, la calidad y el cumplimiento de la normativa en un restaurante. Es esencial para garantizar que se sirve a los clientes comida segura y deliciosa y que el restaurante evita costosas multas o acciones legales.

Safe Food Storage Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Algunos de los peligros del almacenamiento de alimentos en un restaurante son:

1. **Enfermedades transmitidas por los alimentos:** Si los alimentos no se almacenan adecuadamente, bacterias como Salmonella, E. coli y Listeria pueden crecer y causar enfermedades transmitidas por los alimentos en los clientes que consumen alimentos contaminados.
2. **Contaminación cruzada:** Almacenar diferentes tipos de alimentos juntos puede provocar contaminación cruzada, en la que las bacterias dañinas de un alimento se propagan a otro, aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
3. **Deterioro:** El almacenamiento inadecuado puede hacer que los alimentos se estropeen más rápidamente, lo que provoca desperdicios y posibles pérdidas económicas para el restaurante.
4. **Calidad de los alimentos:** Un mal almacenamiento de los alimentos también puede provocar una pérdida de calidad, sabor y valor nutricional de los mismos.
5. **Infracciones del código sanitario:** El incumplimiento de las normas de almacenamiento de alimentos puede dar lugar a infracciones del código sanitario y consecuencias legales para el restaurante.

ESTADÍSTICAS

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) calculan que cada año enferman en Estados Unidos 48 millones de personas por ingerir alimentos contaminados, lo que provoca 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. La Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC) calcula que cada año unos cuatro millones de canadienses contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, lo que provoca unas 11.600 hospitalizaciones y 238 muertes.
 - Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) y la Agencia de Salud de Canadá (PHAC) estiman que cada año, 1 de cada 6 estadounidenses y 1 de cada 10 canadienses enferman a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - Según las estadísticas anuales sobre seguridad alimentaria que realiza periódicamente el Consejo Internacional de Información sobre la Alimentación (IFIC), al 29% de los consumidores lo que más les preocupa es la contaminación química de los alimentos, que puede acarrear problemas de salud a largo plazo o enfermedades crónicas. La segunda mayor preocupación son las enfermedades de origen bacteriano transmitidas por los alimentos, que acaparan el 26%.
 - Los informes muestran que al menos entre el 1,1% y el 10,8% de la población mundial está afectada por alergias alimentarias.
 - 1 de cada 10 trabajadores en el mundo enferma cada año a causa de alimentos contaminados.
-

Safe Food Storage Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Some of the dangers of food storage in a restaurant include:

1. **Foodborne illness:** If food is not stored properly, bacteria such as Salmonella, E. coli, and Listeria can grow and cause foodborne illness in customers who consume contaminated food.
2. **Cross-contamination:** Storing different types of food together can lead to cross-contamination, where harmful bacteria from one food item spreads to another, increasing the risk of foodborne illness.
3. **Spoilage:** Improper storage can cause food to spoil more quickly, leading to waste and potential financial losses for the restaurant.
4. **Food quality:** Poor food storage can also result in a loss of quality, flavor, and nutritional value of the food.
5. **Health code violations:** Failure to follow proper food storage guidelines can result in health code violations and legal consequences for the restaurant.

STATS

- The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) estimates that each year, 48 million people in the United States get sick from eating contaminated food, leading to 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths. The Public Health Agency of Canada (PHAC) estimates about four million Canadians contract a foodborne illness each year, resulting in roughly 11,600 hospitalizations and 238 deaths.
- The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and Health Agency of Canada (PHAC) estimates that each year, 1 in 6 Americans and 1 in 10 Canadians gets sick from foodborne diseases.
- Based on the annual food safety statistics regularly conducted by the International Food Information Council (IFIC), 29% of consumers are most concerned with chemical contamination in food, which may have long-term health

problems or chronic illness. The second highest concern is foodborne illness from bacteria which garnered 26%.

- Reports show that at least 1.1% to 10.8% of the global population is affected by food allergies.
 - 1 in 10 workers in the world get sick from contaminated food every year.
-

Safe Food Storage Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Muere un niño de 2 años intoxicado por carne contaminada.

Un niño de Tacoma de 2 años ha muerto hoy a causa de una infección relacionada con las hamburguesas contaminadas de un restaurante de comida rápida.

Se trata de la primera muerte entre las más de 100 personas afectadas por la epidemia de intoxicación alimentaria que ha afectado este mes a Puget Sound y sus alrededores. El brote está relacionado con los restaurantes Jack in the Box.

El niño de Tacoma falleció en el Centro Médico del Hospital Infantil de Seattle de un fallo cardíaco derivado de una insuficiencia renal causada por la bacteria E. coli 0157:H7. La oficina del forense del condado de King lo identificó como Michael Nole.

Hoy, el abuelo del niño, Joseph Nole, ha identificado a sus padres como Michael Nole, techador de 30 años, y Diana, que trabaja en el hospital St. El niño era su único hijo.

“No estuvo muy despierto los dos últimos días, pero anoche fuimos

a hablar con él y parecía conocernos. Iba a apretarte los dedos”, dijo Joseph Nole. “No puedo creer que se haya ido. Era un encanto de niño”.

Nole dijo que su nieto comió una hamburguesa con queso el 11 de enero en un restaurante Jack in the Box cerca de la casa de su hijo en el lado sur de Tacoma. “Le encantaban las hamburguesas”, dijo.

Joseph Nole dijo que su nieto sintió náuseas esa noche, desarrolló diarrea al día siguiente y luego empeoró progresivamente.

Joseph Nole dijo que su familia está “muy, muy enfadada” por la muerte del niño. “Alguien va a pagar por esto”, dijo. “Simplemente no está bien”. Dijo que los padres de otro niño enfermo se han puesto en contacto con un abogado y le han preguntado a su hijo si quiere unirse a una demanda.

Otros nueve niños siguen ingresados en el Hospital Infantil, ocho de ellos en diálisis renal. Una niña de 9 años se encuentra en estado crítico y otros dos están en la unidad de cuidados intensivos.

“Seguimos luchando duro... intentando tratar a estos niños”, dijo el Dr. Ellis Avner, director de la unidad renal del Children. “Seguimos pensando que vamos por delante. Pero esto es bastante devastador”.

Los enfermos más graves del brote han sido niños. Y, según Avner, están significativamente más afectados por el síndrome urémico hemolítico (SUH), una forma de insuficiencia renal que padecen alrededor del 10% de los infectados por E. coli 0157:H76.

“Parece un brote muy grave”, dijo Avner.

La mayoría de los pacientes que padecen SHU enferman gravemente y necesitan diálisis renal; algunos pueden morir o sufrir insuficiencia renal crónica, lo que requiere tratamiento de diálisis de por vida o un trasplante de riñón.

Las autoridades sanitarias estatales han encontrado cantidades

masivas de contaminación en las hamburguesas crudas retiradas de los restaurantes Jack in the Box a principios de esta semana, lo que confirma que el brote de intoxicación alimentaria se originó en la cadena.

Bert Bartleson, experto en alimentación del Departamento de Salud del estado, ha declarado: “Se trata de cifras muy elevadas, excesivamente elevadas”, refiriéndose a las bacterias fecales halladas en las hamburguesas.