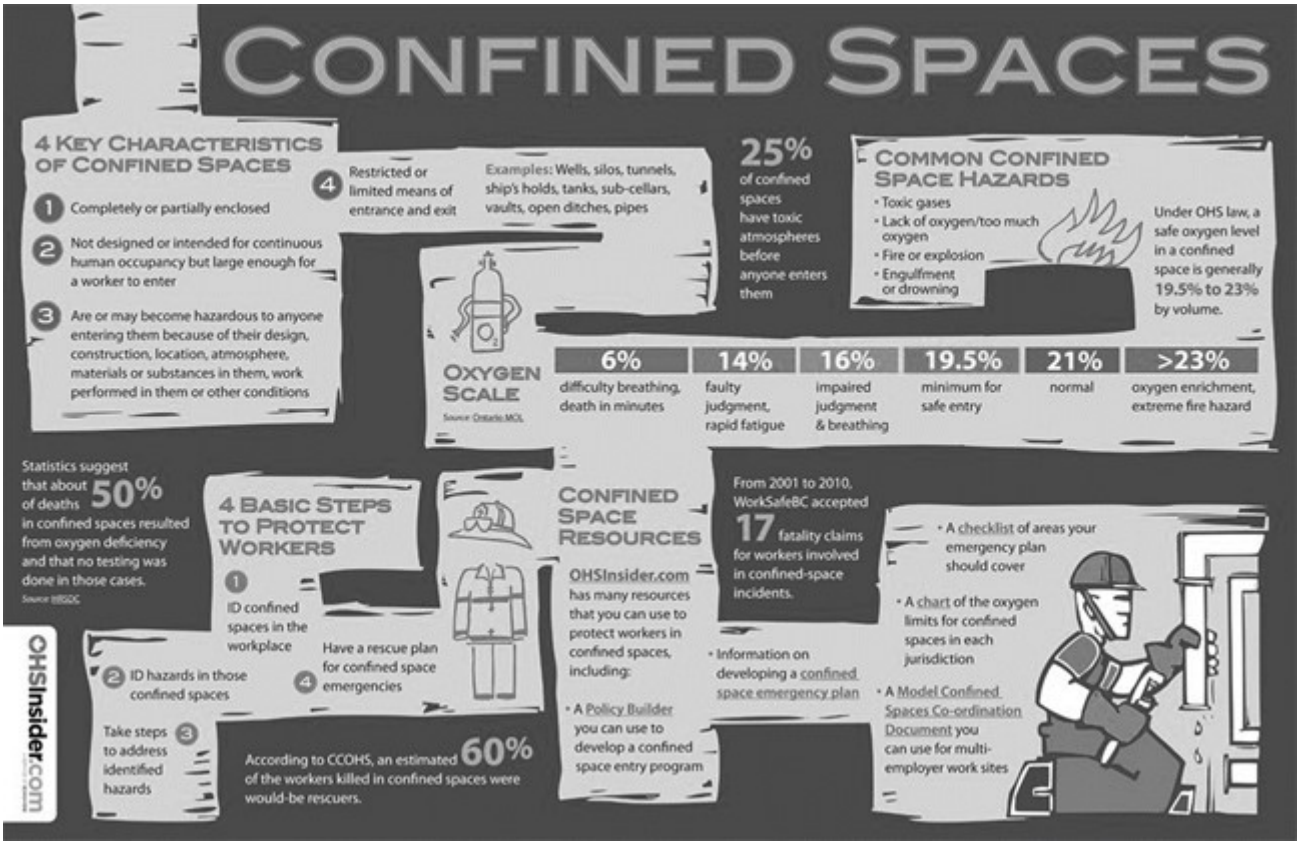
Confined Spaces on the Farm Infographic



Source: https://www.atlantictraining.com

Confined Spaces on the Farm Infographic – Spanish



Fuente: https://www.arlsura.com

Produce Safety: Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Produce safety in a restaurant starts with sourcing high-quality fruits and vegetables from reputable suppliers. The produce should be inspected upon arrival, and any damaged or contaminated items should be discarded. The storage of produce should also be carefully managed to prevent cross-contamination with other foods or surfaces.

WHAT’S THE DANGER

HAZARDS ASSOCIATED WITH PRODUCE IN A RESTAURANT SETTING

- **Contamination:** Produce can become contaminated with harmful bacteria, viruses, or other pathogens during cultivation, harvesting, transportation, storage, or preparation. Contamination can occur from a variety of sources, including dirty hands, contaminated water, and unsanitary processing equipment.
- **Spoilage:** Produce can spoil quickly if it is not stored properly, which can lead to food waste and potential health hazards. Spoiled produce can also release harmful chemicals and toxins that can contaminate other food items.
- **Cross-contamination:** Cross-contamination can occur when bacteria or other pathogens are transferred from one food item to another. This can happen when produce is cut or prepared on the same cutting board or with the same knife as raw meat or poultry.
- **Allergies:** Some people have allergies or sensitivities to certain types of produce, such as peanuts, tree nuts, or soybeans. If these items are not properly labeled or segregated in a restaurant, customers with allergies could experience serious health problems.
- **Pesticide residues:** Some produce may contain pesticide residues that can be harmful if ingested in large quantities. It is important for restaurants to source produce from reputable suppliers and to wash and prepare it properly to minimize the risk of pesticide exposure.

HOW TO PROTECT YOURSELF

STEPS TO ENSURE PRODUCE SAFETY

- **Purchase produce from reputable suppliers:** The restaurant should purchase produce from reputable and trusted suppliers. These suppliers should be certified and have a good track record of maintaining produce safety.
- **Properly store produce:** Proper storage of produce is essential to prevent spoilage and the growth of harmful bacteria. The restaurant should store produce in a cool, dry place, away from any potential contaminants.
- **Clean produce thoroughly:** It’s important to wash produce thoroughly before using it in dishes. The restaurant should use clean, running water to wash produce and should use a scrub brush on firm produce, such as cucumbers and potatoes.
- **Use separate cutting boards and utensils:** To prevent cross-contamination, the restaurant should use separate cutting boards and utensils for produce and other food items.
- **Properly dispose of produce waste:** Proper disposal of produce waste is important to prevent the growth of harmful bacteria. The restaurant should dispose of produce waste promptly and properly in a closed container.
- **Train staff on proper handling:** The restaurant should train its staff on proper produce handling procedures, including washing, storage, and handling. Staff should also be trained on the signs of spoilage and how to recognize potentially contaminated produce.

BEST PRACTICES FOR RESTAURANT SAFETY

- **Get the necessary training:** Start as a prep cook or kitchen assistant and work your way up.
- **Understand the menu:** Familiarize yourself with the restaurant’s menu and cooking techniques.
- **Follow food safety guidelines:** Follow all food safety guidelines, including washing hands regularly, keep food at the correct temperature, and avoid cross-contamination.
- **Organize your workspace:** Keep your work area clean and

organized.

- **Communicate with the team:** Collaboration is key in a restaurant kitchen. Communicate effectively with your fellow cooks, chefs, and servers to ensure that orders are prepared correctly and served on time.
- **Keep learning:** Stay up to date with new techniques and trends. Attend cooking classes, read industry publications, and experiment with new recipes in your free time to improve skills.

RESTAURANT FOOD SAFETY CHECKLIST

- Prepare raw foods in an area that is separate from cooked foods.
- Use separate equipment for different food types like cutting boards and cutlery.
- Sanitize all work surfaces after they have been used for preparation.
- Store foods separately, such as placing raw chicken in plastic bags when thawing next to cooked meats.
- Ensure that all kitchen uniforms are laundered properly in an industrial washing machine.
- Ensure that employees wash their hands with hot, soapy water and dry thoroughly with paper towels after handling foods and after using the restroom.
- Feature a hygiene program in the employee handbook and in new employee training.
- Practice temperature monitoring to avoid cross contamination.
- Another way to keep your food and kitchen safe in addition to preparing food properly is to implement a food temperature monitoring process. When certain foods fluctuate outside of safe temperatures, they can become a breeding ground for harmful bacteria and other contaminants.
- Keep foods in the proper temperature range and never combine them with foods at improper temperatures. This can make a big difference when it comes to avoiding cross-contamination.

PRODUCE AND RESTAURANT SAFETY TAKEAWAYS

Restaurant staff should also be trained in proper handling techniques to minimize the risk of contamination. This includes washing hands frequently, using clean cutting boards and utensils, and storing produce at the appropriate temperature to prevent the growth of harmful bacteria.

FINAL WORD

Produce is an essential component in a restaurant, as it impacts the flavor, nutrition, presentation, reputation, and sustainability of the dishes served.

Produce Safety: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La seguridad de los productos en un restaurante empieza por abastecerse de frutas y verduras de alta calidad procedentes de proveedores acreditados. Los productos deben inspeccionarse a su llegada, y cualquier artículo dañado o contaminado debe desecharse. El almacenamiento de los productos también debe gestionarse con cuidado para evitar la contaminación cruzada con otros alimentos o superficies.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS ASOCIADOS A LOS PRODUCTOS EN UN RESTAURANTE

§ Contaminación: Los productos pueden contaminarse con bacterias dañinas, virus u otros patógenos durante su cultivo, recolección, transporte, almacenamiento o preparación. La contaminación puede

provenir de diversas fuentes, como manos sucias, agua contaminada y equipos de procesamiento insalubres.

§ Deterioro: Los productos pueden estropearse rápidamente si no se almacenan adecuadamente, lo que puede provocar el desperdicio de alimentos y posibles riesgos para la salud. Los productos estropeados también pueden liberar sustancias químicas nocivas y toxinas que pueden contaminar otros alimentos.

§ Contaminación cruzada: La contaminación cruzada puede producirse cuando las bacterias u otros patógenos se transfieren de un alimento a otro. Esto puede ocurrir cuando los productos se cortan o preparan en la misma tabla de cortar o con el mismo cuchillo que la carne o las aves crudas.

§ Alergias: Algunas personas son alérgicas o sensibles a ciertos tipos de productos, como los cacahuetes, los frutos secos o la soja. Si estos productos no están debidamente etiquetados o separados en un restaurante, los clientes alérgicos pueden sufrir graves problemas de salud.

§ Residuos de pesticidas: Algunos productos pueden contener residuos de pesticidas que pueden ser nocivos si se ingieren en grandes cantidades. Es importante que los restaurantes se abastezcan de productos de proveedores acreditados y los laven y preparen adecuadamente para minimizar el riesgo de exposición a pesticidas.

COMO PROTEGERSE

MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

- Compre productos a proveedores de confianza: El restaurante debe comprar los productos a proveedores reputados y de confianza. Estos proveedores deben estar certificados y tener un buen historial de mantenimiento de la seguridad de los productos.
- Almacene correctamente los productos: El almacenamiento adecuado de los productos es esencial para evitar su deterioro y la proliferación de bacterias nocivas. El

restaurante debe almacenar los productos en un lugar fresco y seco, lejos de posibles contaminantes.

- Limpie bien los productos: Es importante lavar bien los productos antes de utilizarlos en los platos. El restaurante debe utilizar agua corriente limpia para lavar los productos y un cepillo de fregar para los productos firmes, como los pepinos y las patatas.
- Utilice tablas de cortar y utensilios distintos: Para evitar la contaminación cruzada, el restaurante debe utilizar tablas de cortar y utensilios distintos para los productos agrícolas y otros alimentos.
- Elimine correctamente los residuos de las frutas y hortalizas: La eliminación adecuada de los residuos de productos agrícolas es importante para evitar la proliferación de bacterias nocivas. El restaurante debe deshacerse de los residuos de los productos de forma rápida y adecuada en un contenedor cerrado.
- Capacitar al personal para una manipulación adecuada: El restaurante debe instruir a su personal sobre los procedimientos adecuados de manipulación de los productos, incluyendo su lavado, almacenamiento y manipulación. El personal también debe recibir capacitación sobre los signos de deterioro y cómo reconocer los productos potencialmente contaminados.

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA SEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES

- Obtenga la capacitación necesaria: Empiece como ayudante de cocina y vaya ascendiendo.
- Conozca el menú: Familiarícese con el menú y las técnicas culinarias del restaurante.
- Siga las directrices de seguridad alimentaria: Siga todas las directrices de seguridad alimentaria, como lavarse las manos con regularidad, mantener los alimentos a la temperatura correcta y evitar la contaminación cruzada.
- Organice su espacio de trabajo: Mantenga su zona de trabajo limpia y organizada.
- Comuníquese con el equipo: La colaboración es clave en la cocina de un restaurante. Comuníquese eficazmente con sus

compañeros cocineros, chefs y camareros para asegurarse de que los pedidos se preparan correctamente y se sirven a tiempo.
- Siga aprendiendo: Manténgase al día de las nuevas técnicas y tendencias. Asista a clases de cocina, lea publicaciones del sector y experimente con nuevas recetas en su tiempo libre para mejorar sus habilidades.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURANTES

- Prepare los alimentos crudos en una zona separada de los alimentos cocinados.
- Utilice equipos distintos para cada tipo de alimento, como tablas de cortar y cubiertos.
- Desinfecte todas las superficies de trabajo después de haberlas utilizado para la preparación.
- Almacene los alimentos por separado, por ejemplo colocando el pollo crudo en bolsas de plástico cuando se descongele junto a las carnes cocinadas.
- Asegúrese de que todos los uniformes de cocina se lavan correctamente en una lavadora industrial.
- Asegúrese de que los empleados se lavan las manos con agua caliente y jabón y se secan bien con toallas de papel después de manipular alimentos y después de ir al baño.
- Incluya un programa de higiene en el manual del empleado y en la capacitación de los nuevos empleados.
- Controle la temperatura para evitar la contaminación cruzada.
- Otra forma de mantener la seguridad de los alimentos y la cocina, además de preparar los alimentos correctamente, es aplicar un proceso de control de la temperatura de los alimentos. Cuando ciertos alimentos fluctúan fuera de las temperaturas seguras, pueden convertirse en un caldo de cultivo para bacterias dañinas y otros contaminantes.
- Mantenga los alimentos en el rango de temperatura adecuado y nunca los combine con alimentos a temperaturas inadecuadas. Esto puede suponer una gran diferencia a la hora de evitar la contaminación cruzada.

SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y LOS RESTAURANTES PARA LLEVAR

El personal de los restaurantes también debe recibir capacitación sobre las técnicas de manipulación adecuadas para minimizar el riesgo de contaminación. Esto incluye lavarse las manos con frecuencia, utilizar tablas de cortar y utensilios limpios, y almacenar los productos a la temperatura adecuada para evitar la proliferación de bacterias nocivas.

CONCLUSIÓN

Los productos son un componente esencial en un restaurante, ya que influyen en el sabor, la nutrición, la presentación, la reputación y la sostenibilidad de los platos que se sirven.

Produce Safety: Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Accidents caused by produce in a restaurant can range from minor injuries to serious health risks. Some potential accidents that could be caused by improper safety practices in a restaurant include:

1. **Slips and falls:** Wet produce, such as sliced tomatoes or lettuce, can create a slippery surface on the floor. If not properly cleaned up, this can lead to slips and falls by staff or patrons.
2. **Cuts and lacerations:** Handling sharp knives and other kitchen tools to cut or prepare produce can increase the risk of cuts and lacerations. This can be particularly dangerous if a kitchen worker is not properly trained in safe food handling practices.

3. **Choking:** Small pieces of produce, such as grapes or cherry tomatoes, can become lodged in a person’s throat and cause choking. This risk can be minimized by cutting produce into smaller, bite-sized pieces before serving.
4. **Allergic reactions:** Some patrons may have allergies to certain types of produce, such as strawberries or kiwi. If a restaurant does not properly label menu items that contain these allergens, it can put patrons at risk of an allergic reaction.
5. **Foodborne illness:** Produce can harbor harmful bacteria like E. coli and Salmonella. If contaminated produce is used in dishes, it can cause foodborne illness in patrons.

STATS

- It is crucial for restaurants to adhere to food safety guidelines and ensure that all produce is handled, stored, and prepared correctly to prevent foodborne illnesses and ensure the safety of their customers.
- According to the Center for Disease Control and Prevention (CDC), foodborne illnesses affect approximately 48 million people in the United States each year, leading to 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths. Every year, 4 million Canadians are affected by a food-borne illness.
- A new study focused on reducing food waste in the restaurant industry found that anywhere from four to 10 % of food purchased by restaurants never gets to customers, while 30 to 40 percent of the food served to customers never gets consumed.
- A study by Unilever showed that 72% of diners in the US care about how restaurants handle food waste, and 47% are willing to spend more at restaurants with an active food recovery program.
- Restaurants in the United States generate about 22 to 33 billion pounds of food waste each year.

Produce Safety: Restaurant Safety Fatality File

Serious burn injuries lead to serious fines for fast food restaurant

Staff were cleaning up after a busy Friday night at a fast-food outlet. The cook was walking back to the kitchen from the dishwashing area over a floor that had just been mopped by another employee. As he walked past the deep fryer, the cook suddenly slipped on the still-damp floor. He instinctively reached out to try and stop his fall, pulling over the electric deep fryer in a panic. The fryer toppled over, spilling its entire contents – 35 litres of boiling hot oil – onto the cook and the floor. As the oil came into contact with the water residue on the floor, thick black smoke was produced, which set off the smoke alarms and added to the extremely frightening situation. Surrounded in hot oil, the cook couldn't get up from the floor. Eventually, the trainee assistant manager succeeded in getting him out of the spilt oil, burning his own hands in the process.

The cook suffered extensive burns to his ankles, legs, buttocks, and chest and needed skin grafts. Another employee in the vicinity of the spilt oil also received severe burns to her right leg and ankle, again needing skin grafts.

The company was prosecuted by Manchester City Council and fined £60,000 after pleading guilty to two health and safety offences and ordered to pay costs of £16,000.

The judge found that poor floor maintenance, poor cleaning, poor footwear, and poor slip resistance of the floor tiles had the combined effect of increasing the likelihood of a slipping

incident.

A senior scientist at the Health and Safety laboratory (HSL) who carried out a forensic examination of the kitchen floor concluded that, ‘The slip risk experienced by users of the site was unacceptably high, given that it was reasonably foreseeable that oil and water would, from time to time, contaminate the floor.’

The company are taking the accident and subsequent prosecution very seriously. At all their stores nationwide, to prevent further slip accidents, they are making improvements to the flooring and to cleaning regimes and are providing all staff with slip-resistant footwear.

Produce Safety: Restaurant Safety Infographic



Source: https://saniprofessional.com

Produce Safety: Restaurant Safety Stats and Facts –

Spanish

HECHOS

Los accidentes causados por productos en un restaurante pueden ir desde lesiones leves a graves riesgos para la salud. Algunos accidentes potenciales que podrían ser causados por prácticas de seguridad inadecuadas en un restaurante incluyen:

1. **Resbalones y caídas:** Los productos mojados, como los tomates o la lechuga cortados en rodajas, pueden crear una superficie resbaladiza en el suelo. Si no se limpian adecuadamente, pueden provocar resbalones y caídas del personal o de los clientes.
2. **Cortes y laceraciones:** El manejo de cuchillos afilados y otros utensilios de cocina para cortar o preparar productos puede aumentar el riesgo de cortes y laceraciones. Esto puede ser especialmente peligroso si un trabajador de cocina no está debidamente capacitado en prácticas seguras de manipulación de alimentos.
3. **Asfixia:** Los trozos pequeños de productos, como uvas o tomates cherry, pueden atascarse en la garganta de una persona y provocar asfixia. Este riesgo puede minimizarse cortando los productos en trozos más pequeños, del tamaño de un bocado, antes de servirlos.
4. **Reacciones alérgicas:** Algunos clientes pueden ser alérgicos a determinados tipos de productos, como las fresas o el kiwi. Si un restaurante no etiqueta adecuadamente los productos del menú que contienen estos alérgenos, puede poner a los clientes en riesgo de sufrir una reacción alérgica.
5. **Enfermedades transmitidas por los alimentos:** Los productos pueden albergar bacterias nocivas como E. coli y Salmonella. Si se utilizan productos contaminados en los platos, pueden causar enfermedades alimentarias a los clientes.

ESTADÍSTICAS

- Es fundamental que los restaurantes sigan las directrices de seguridad alimentaria y se aseguren de que todos los productos se manipulan, almacenan y preparan correctamente para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar la seguridad de sus clientes.
- Según el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC), las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan cada año a unos 48 millones de personas en Estados Unidos, provocando 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. Cada año, 4 millones de canadienses se ven afectados por una enfermedad de transmisión alimentaria.
- Un nuevo estudio centrado en la reducción del desperdicio de alimentos en el sector de la restauración reveló que entre el 4 y el 10 % de los alimentos comprados por los restaurantes nunca llegan a los clientes, mientras que entre el 30 y el 40 % de los alimentos servidos a los clientes nunca se consumen.
- Un estudio de Unilever demostró que el 72% de los comensales estadounidenses se preocupan por cómo gestionan los restaurantes el desperdicio de alimentos, y el 47% está dispuesto a gastar más en restaurantes con un programa activo de recuperación de alimentos.
- Los restaurantes de Estados Unidos generan cada año entre 22.000 y 33.000 millones de kilos de residuos alimentarios.

Produce Safety: Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Un restaurante de comida rápida es multado por quemaduras graves

El personal estaba limpiando después de una ajetreada noche de viernes en un establecimiento de comida rápida. El cocinero regresaba a la cocina desde la zona del lavavajillas por un suelo que acababa de fregar otro empleado. Al pasar por delante de la freidora, el cocinero resbaló de repente en el suelo aún húmedo. Instintivamente, alargó la mano para intentar detener la caída y, presa del pánico, tiró de la freidora eléctrica. La freidora se volcó, derramando todo su contenido -35 litros de aceite hirviendo- sobre el cocinero y el suelo. Cuando el aceite entró en contacto con los restos de agua del suelo, se produjo un espeso humo negro que hizo saltar las alarmas de humo y agravó una situación extremadamente aterradora. Rodeado de aceite caliente, el cocinero no podía levantarse del suelo. Finalmente, el ayudante de dirección en prácticas consiguió sacarle del aceite derramado, quemándose las manos en el proceso.

El cocinero sufrió quemaduras extensas en los tobillos, las piernas, las nalgas y el pecho, y necesitó injertos de piel. Otra empleada que se encontraba cerca del aceite derramado también sufrió quemaduras graves en la pierna y el tobillo derechos, y también necesitó injertos de piel.

La empresa fue procesada por el Ayuntamiento de Manchester y multada con 60.000 libras tras declararse culpable de dos delitos contra la salud y la seguridad, y condenada a pagar unas costas de 16.000 libras.

El juez determinó que el mantenimiento deficiente del suelo, la limpieza deficiente, el calzado inadecuado y la escasa resistencia al deslizamiento de las baldosas del suelo tenían el efecto combinado de aumentar la probabilidad de que se produjera un incidente de resbalón.

Un científico del Laboratorio de Salud y Seguridad (HSL) que llevó a cabo un examen forense del suelo de la cocina concluyó que «el riesgo de resbalón experimentado por los usuarios del lugar era

inaceptablemente alto, dado que era razonablemente previsible que el aceite y el agua contaminaran de vez en cuando el suelo».

La empresa se está tomando muy en serio el accidente y su posterior procesamiento. En todas sus tiendas del país, para evitar nuevos accidentes por resbalones, están mejorando el suelo y los regímenes de limpieza y están proporcionando a todo el personal calzado antideslizante.

Produce Safety: Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.manuelsalguero.eu

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La carne, las aves, el pescado y el marisco son elementos importantes del menú de los restaurantes porque constituyen una buena fuente de proteínas y nutrientes esenciales para muchas personas.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS A LA SEGURIDAD DE LA CARNE, EL PESCADO Y EL MARISCO EN LOS RESTAURANTES

Enfermedades transmitidas por los alimentos: El consumo de carne, aves, pescado o marisco que no se manipule o cocine adecuadamente puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los síntomas pueden incluir náuseas, vómitos, diarrea y fiebre.

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada puede producirse cuando la carne, las aves, el pescado o el marisco crudos entran en contacto con otros alimentos o superficies, pudiendo transferir bacterias nocivas. Esto puede ocurrir durante la preparación, la cocción o el servicio.

Alergias: Para las personas con alergias alimentarias, incluso una pequeña cantidad de contaminación cruzada es peligrosa. Si el personal del restaurante no toma las debidas precauciones para evitar la contaminación cruzada, los clientes alérgicos corren peligro.

Contaminación química: La carne, las aves, el pescado y el marisco pueden estar contaminados con sustancias químicas como antibióticos, pesticidas o metales pesados. Estos contaminantes pueden ser perjudiciales para la salud humana si se consumen en grandes cantidades.

Fraude: A veces, los restaurantes pueden etiquetar mal o tergiversar el tipo o el origen de la carne, las aves, el pescado o el marisco, lo que lleva al consumo de productos de calidad inferior o incluso inseguros.

PRINCIPALES PREOCUPACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO

La salud: Estos alimentos son buenas fuentes de proteínas, vitaminas y minerales, pero también pueden ser ricos en grasas saturadas, colesterol y sodio, lo que puede aumentar el riesgo de cardiopatías, accidentes cerebrovasculares y otros problemas de salud.

Medio ambiente: La cría de animales para la alimentación requiere grandes cantidades de tierra, agua y energía, y puede contribuir a la deforestación, la contaminación del agua y las emisiones de gases de efecto invernadero. La sobrepesca y las prácticas acuícolas insostenibles también pueden dañar los ecosistemas marinos y amenazar la supervivencia de determinadas especies.

Bienestar animal: Muchos animales se crían hacinados y en condiciones insalubres y pueden ser sometidos a prácticas inhumanas como el confinamiento, la mutilación y el sacrificio sin anestesia.

Cuestiones culturales y sociales: Los cambios en los hábitos alimentarios pueden tener implicaciones para la identidad individual y comunitaria.

COMO PROTEGERSE

PREVENIR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO EN EL RESTAURANTE

Compre a un proveedor de confianza: Asegúrese de comprar la carne, las aves, el pescado y el marisco a un proveedor de confianza.

Compruebe la frescura: Compruebe la fecha de caducidad del envase y busque signos de frescura, como un color brillante y una textura firme. Si el alimento desprende mal olor, es posible que no esté fresco.

Consérvelos adecuadamente: Conserve la carne, las aves, el pescado y el marisco refrigerados o congelados hasta el momento de

consumirlos.

Cocínelos bien: Cocine la carne, las aves, el pescado y el marisco a la temperatura interna adecuada para eliminar las bacterias nocivas. Utilice un termómetro de carne para asegurarse de que el alimento ha alcanzado una temperatura segura.

Practique una buena higiene: Lávese las manos, los utensilios y las superficies que entren en contacto con carne, aves, pescado o marisco crudos para evitar la contaminación cruzada.

Esté al tanto de las retiradas de alimentos: Manténgase informado sobre las retiradas de alimentos.

DIRECTRICES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO EN LOS RESTAURANTES

- Busque instalaciones limpias y en buen estado. Compruebe la limpieza general del restaurante, incluida la cocina, el comedor y los aseos.
- Asegúrese de que el restaurante tiene un certificado de seguridad alimentaria. Compruebe si el restaurante cuenta con una certificación de seguridad alimentaria de una organización acreditada, como la Asociación Nacional de Restaurantes o el programa SERV Safe.
- Compruebe que los alimentos se almacenan y manipulan correctamente. Asegúrese de que el restaurante almacena y manipula correctamente la carne, las aves, el pescado y el marisco. Deben mantenerse a la temperatura adecuada para evitar que se estropeen.
- Pregunte cómo se prepara la comida. Pregunte al camarero o al cocinero cómo se preparan la carne, las aves, el pescado y el marisco. Asegúrese de que se cocinan a la temperatura adecuada para eliminar cualquier bacteria dañina.
- Busque signos de frescura. Compruebe si hay signos de frescura, como colores brillantes, textura firme y ausencia de malos olores.
- No tema hacer preguntas. Si tiene alguna duda o pregunta sobre la seguridad de los alimentos, no dude en preguntar al camarero o al chef.

- Cuando pida carne, aves, pescado o marisco, asegúrese de que estén bien cocinados a la temperatura interna recomendada. Por ejemplo, la carne de vacuno debe cocinarse a 63°C (145°F), las aves a 74°C (165°F) y el pescado a 63°C (145°F).
- Preste atención a cómo se manipulan y preparan los alimentos. Asegúrese de que el personal del restaurante utiliza tablas de cortar, cuchillos y otros utensilios distintos para la carne, las aves, el pescado y el marisco crudos. La contaminación cruzada puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Compruebe el color y la textura de la carne, las aves, el pescado o el marisco. Debe estar firme, no viscosa ni descolorida. Si tiene mal aspecto u olor, no lo coma.
- Si sufre alguna alergia alimentaria o tiene alguna restricción dietética, asegúrese de que el personal del restaurante lo sabe y toma precauciones para evitar la contaminación cruzada.
- Si tiene algún problema con la seguridad de la comida, no dude en preguntar al personal del restaurante.

CONCLUSIÓN

Es importante que los restaurantes tomen las debidas precauciones para minimizar estos peligros y garantizar la seguridad de sus clientes. Esto incluye la capacitación adecuada del personal y el cumplimiento de las directrices y normas de seguridad alimentaria.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety

Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Meat, poultry, fish, and seafood are important menu items at restaurants because they provide a good source of protein and essential nutrients for many people.

WHAT’S THE DANGER

POTENTIAL HAZARDS ASSOCIATED WITH MEAT, FISH AND SEAFOOD SAFETY AT RESTAURANT

Foodborne illness: Consuming meat, poultry, fish, or seafood that is not handled or cooked properly can lead to foodborne illness. Symptoms can include nausea, vomiting, diarrhea, and fever.

Cross-contamination: Cross-contamination can occur when raw meat, poultry, fish, or seafood comes into contact with other foods or surfaces, potentially transferring harmful bacteria. This can happen during preparation, cooking, or serving.

Allergies: For people with food allergies, even a small amount of cross-contamination is dangerous. If restaurant staff do not take proper precautions to avoid cross-contamination, customers with allergies are at risk.

Chemical contamination: Meat, poultry, fish, and seafood can be contaminated with chemicals such as antibiotics, pesticides, or heavy metals. These contaminants can be harmful to human health if consumed in large amounts.

Fraud: Sometimes, restaurants may mislabel or misrepresent the type or origin of meat, poultry, fish, or seafood, leading to the consumption of lower-quality or even unsafe products.

PRINCIPAL CONCERNS WHEN DEALING WITH MEAT, POULTRY FISH AND SEAFOOD SAFETY

Health: These foods are good sources of protein, vitamins, and minerals, but they can also be high in saturated fat, cholesterol, and sodium, which can increase the risk of heart disease, stroke, and other health problems.

Environment: The farming of animals for food requires large amounts of land, water, and energy, and can contribute to deforestation, water pollution, and greenhouse gas emissions. Overfishing and unsustainable aquaculture practices can also harm marine ecosystems and threaten the survival of certain species.

Animal welfare: Many animals are raised in crowded and unsanitary conditions and may be subject to inhumane practices such as confinement, mutilation, and slaughter without anesthesia.

Cultural and social issues: Changes to dietary habits can have implications for individual and community identity.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PREVENT FOODBORNE ILLNESS FROM MEAT, POULTRY, FISH AND SEAFOOD AT RESTAURANT

Purchase from a reputable source: Make sure to buy meat, poultry, fish, and seafood from a reputable supplier.

Check for freshness: Check the sell-by date on the package, and look for signs of freshness, such as bright color and firm texture. If the food has an off odor, it may not be fresh.

Store properly: Keep meat, poultry, fish, and seafood refrigerated or frozen until ready to use.

Cook thoroughly: Cook meat, poultry, fish, and seafood to the proper internal temperature to kill any harmful bacteria. Use a meat thermometer to ensure that the food has reached a safe temperature.

Practice good hygiene: Wash your hands, utensils, and surfaces that come into contact with raw meat, poultry, fish, or seafood to prevent cross-contamination.

Be aware of food recalls: Stay informed about food recalls.

GUIDELINES TO ENSURE SAFETY OF MEAT, POULTRY, FISH AND SEAFOOD AT RESTAURANTS

- Look for clean and well-maintained facilities. Check the overall cleanliness of the restaurant, including the kitchen, dining area, and restroom.
- Make sure the restaurant has a food safety certification. Check if the restaurant has a food safety certification from a reputable organization such as the National Restaurant Association or the SERV Safe program.
- Check for proper storage and handling of food. Make sure that the restaurant is storing and handling meat, poultry, fish, and seafood properly. They should be kept at the right temperature to prevent spoilage.
- Ask how the food is prepared. Ask the server or chef how the meat, poultry, fish, and seafood are prepared. Make sure they are cooked to the appropriate temperature to kill any harmful bacteria.
- Look for signs of freshness. Check for signs of freshness such as bright colors, firm texture, and no off-odors.
- Don’t be afraid to ask questions. If you have any concerns or questions about the safety of the food, don’t hesitate to ask the server or chef.
- When ordering meat, poultry, fish, or seafood, make sure it is cooked thoroughly to the recommended internal temperature. For example, beef should be cooked to 145°F (63°C), poultry to 165°F (74°C), and fish to 145°F (63°C).
- Pay attention to how the food is handled and prepared. Make sure the restaurant staff uses separate cutting boards, knives, and other utensils for raw meat, poultry, fish, and seafood. Cross-contamination can lead to foodborne illness.
- Check the color and texture of the meat, poultry, fish, or seafood. It should be firm, not slimy or discolored. If it looks or smells off, don’t eat it.
- If you have any food allergies or dietary restrictions, make sure the restaurant staff is aware and takes precautions to avoid cross-contamination.

- If you have any concerns about the safety of the food, don’t hesitate to ask the restaurant staff.

FINAL WORD

It is important for restaurants to take proper precautions to minimize these hazards and ensure the safety of their customers. This includes proper training of staff, following food safety guidelines and regulations.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Ensure the safety of meat, fish, poultry and seafood from foodborne illness by performing these tasks:

1. **Proper storage:** Meat, poultry, fish, and seafood should be stored at the correct temperature to prevent bacterial growth. Refrigerators and freezers should be regularly cleaned and maintained to ensure they are working properly.
2. **Separate preparation:** Raw meat, poultry, fish, and seafood should be prepared separately from other foods to avoid cross-contamination. Cutting boards, utensils, and surfaces should be thoroughly cleaned between uses.
3. **Proper cooking:** Meat, poultry, fish, and seafood should be cooked to the appropriate temperature to kill any harmful bacteria or viruses. A food thermometer should be used to ensure that food is cooked to the correct temperature.

4. **Safe handling:** Workers who handle meat, poultry, fish, and seafood should wash their hands frequently and wear gloves when necessary. Any employees who are sick should not be allowed to handle food.
5. **Clear labeling:** Menu items containing meat, poultry, fish, and seafood should be clearly labeled to inform customers of any potential allergens or other dietary restrictions.
6. **Supplier selection:** Restaurants should choose reputable suppliers who follow food safety regulations and have a track record of providing safe and high-quality products.

STATS

- In restaurants, the CDC estimates that each year, 48 million people get sick from a foodborne illness. Of these, 128,000 are hospitalized and 3,000 die.
- According to a 2019 report from the National Restaurant Association, seafood is the second most popular type of protein served at restaurants after chicken.
- In the United States, foodborne illnesses from meat and poultry account for an estimated 1.3 million illnesses, 13,000 hospitalizations, and 230 deaths annually, according to the Centers for Disease Control and Prevention. In Canada, 1 in 8 people get sick each year from contaminated food in restaurants. Over 11,500 hospitalizations and 240 deaths occurred in Canada last year because of food-related illnesses.
- A 2019 study published in the Journal of Food Protection found that more than 40% of seafood served in restaurants in the United States was mislabeled, meaning it was either a different species than advertised or was labeled in a way that misrepresents its origin.
- In 2020, the global seafood market was valued at over $158 billion, with the restaurant and foodservice sector accounting for a significant portion of the market.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Garantizar la seguridad de la carne, el pescado, las aves y el marisco frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos realizando estas tareas:

1. **Almacenamiento adecuado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben almacenarse a la temperatura correcta para evitar la proliferación bacteriana. Los frigoríficos y congeladores deben limpiarse y mantenerse periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento.
2. **Preparación por separado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco crudos deben prepararse por separado de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada. Las tablas de cortar, los utensilios y las superficies deben limpiarse a fondo entre usos.
3. **Cocción adecuada:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben cocinarse a la temperatura adecuada para matar cualquier bacteria o virus dañinos. Debe utilizarse un termómetro de alimentos para garantizar que los alimentos se cocinan a la temperatura correcta.
4. **Manipulación segura:** Los trabajadores que manipulen carne, aves, pescado y marisco deben lavarse las manos con frecuencia y utilizar guantes cuando sea necesario. Los empleados que estén enfermos no deben poder manipular alimentos.
5. **Etiquetado claro:** Los elementos del menú que contengan carne, aves, pescado y marisco deben estar claramente

etiquetados para informar a los clientes de cualquier alérgeno potencial u otras restricciones dietéticas.

6. **Selección de proveedores:** Los restaurantes deben elegir proveedores de confianza que sigan las normas de seguridad alimentaria y tengan un historial de suministro de productos seguros y de alta calidad.

ESTADÍSTICAS

- En los restaurantes, los CDC calculan que cada año enferman 48 millones de personas por una enfermedad transmitida por los alimentos. De ellas, 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren.
- Según un informe de 2019 de la Asociación Nacional de Restaurantes, el marisco es el segundo tipo de proteína más popular que se sirve en los restaurantes después del pollo.
- En Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por los alimentos procedentes de la carne y las aves de corral representan aproximadamente 1,3 millones de enfermedades, 13.000 hospitalizaciones y 230 muertes al año, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. En Canadá, 1 de cada 8 personas enferma cada año por alimentos contaminados en restaurantes. El año pasado se produjeron en Canadá más de 11.500 hospitalizaciones y 240 muertes por enfermedades relacionadas con los alimentos.
- Un estudio de 2019 publicado en el Journal of Food Protection descubrió que más del 40% de los mariscos servidos en restaurantes en los Estados Unidos estaban mal etiquetados, lo que significa que eran de una especie diferente a la anunciada o estaban etiquetados de una manera que tergiversa su origen.
- En 2020, el mercado mundial de pescados y mariscos se valoró en más de 158 mil millones de dólares, y el sector de restaurantes y servicios de alimentos representó una parte significativa del mercado.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Infographic



Source: *https://www.ecolab.com*

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety Restaurant: Safety Fatality File

Man dies after eating raw oyster at seafood restaurant

A customer at a restaurant in Florida has died after eating a raw oyster found to be contaminated with a bacteria known as vibrio vulnificus.

The man, who has not been named but is said to be from South Florida, had visited the popular Rustic Inn Crabhouse in Fort Lauderdale earlier this month and was one of many customers that day to order the oysters.

He ended up being the only customer who got sick, having to be hospitalised before he passed away.

Gary Oreal, manager of the Rustic Inn, said the customer had worked at the restaurant about two decades ago before coming back to dine there.

The Rustic Inn has signs in the venue and on menus warning diners that eating raw shellfish may increase the risk of food-borne illness, with Oreal describing the dish as ‘top of the mountain for dangerous foods to eat’.

“I have eaten them my entire life and will continue. But you are putting yourself at risk when you do it,” he added.

The oysters now being served at the restaurant are from Louisiana, Oreal said, adding: “If there was a problem with the oyster bed, we would know it because others would have gotten sick.”

He added: “Over the course of 60 years, we have served a couple billion oysters, and we never had anyone get sick like this guy did.”

The Florida Department of Health website reveals there have been 26 cases of people being infected with vibrio vulnificus after eating raw shellfish in 2022. Six of the people who became ill later died.

Just last week, another man from Pensacola died after contracting

the bacteria from oysters.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety Restaurant: Safety Fatality File – Spanish

Muere un hombre tras comer una ostra cruda en una marisquería

Un cliente de un restaurante de Florida ha muerto tras comer una ostra cruda contaminada con la bacteria vibrio vulnificus.

El hombre, cuyo nombre no se ha dado a conocer pero que al parecer es del sur de Florida, había visitado a principios de mes el popular Rustic Inn Crabhouse de Fort Lauderdale y fue uno de los muchos clientes que ese día pidieron ostras.

Acabó siendo el único cliente que enfermó, teniendo que ser hospitalizado antes de fallecer.

Gary Oreal, gerente del Rustic Inn, dijo que el cliente había trabajado en el restaurante hace unas dos décadas antes de volver a cenar allí.

El Rustic Inn tiene carteles en el local y en los menús que advierten a los comensales de que comer marisco crudo puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, y Oreal describió el plato como «la cima de la montaña de los alimentos peligrosos para comer».

«Los he comido toda mi vida y seguiré haciéndolo. Pero te pones en peligro cuando lo haces», añadió.

Las ostras que se sirven ahora en el restaurante proceden de Luisiana, dijo Oreal, y añadió: «Si hubiera un problema con el criadero de ostras, lo sabríamos porque otros habrían enfermado».

Y añadió: «A lo largo de 60 años, hemos servido un par de miles de millones de ostras, y nunca hemos tenido a nadie que enfermara como este tipo».

El sitio web del Departamento de Salud de Florida revela que se han producido 26 casos de personas infectadas por vibrio vulnificus tras comer marisco crudo en 2022. Seis de las personas que enfermaron murieron más tarde.

Apenas la semana pasada, otro hombre de Pensacola murió después de contraer la bacteria de las ostras.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: *https://steemit.com*

Pesticides and Food Safety Restaurant Safety Fatality File

Tragic Loss Highlights Need for

Pesticide Safety in Restaurants

In a devastating incident that shook the local community, a restaurant worker lost their life due to pesticide exposure while carrying out routine pest control measures.

The victim, a dedicated employee at a popular eatery, was tasked with applying pesticides to control a persistent pest issue in the kitchen area.

Despite their diligence in following safety protocols, including wearing protective gear, the worker accidentally inhaled a toxic pesticide fume due to inadequate ventilation.

Within hours, the individual began experiencing severe symptoms of poisoning, including difficulty breathing and loss of consciousness.

Despite prompt medical attention, the worker tragically succumbed to the effects of pesticide poisoning.

The incident has prompted an urgent call for heightened awareness and stricter adherence to safety guidelines in restaurants, emphasizing the critical importance of proper pesticide handling and ventilation to prevent such tragic losses in the future.

Pesticides and Food Safety Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Una Trágica Pérdida Destaca la Necesidad de la Seguridad de los Plaguicidas en los Restaurantes

En un incidente devastador que conmocionó a la comunidad local, un trabajador de un restaurante perdió la vida debido a la exposición a plaguicidas mientras llevaba a cabo medidas rutinarias de control de plagas.

La víctima, un empleado dedicado de un popular restaurante, tenía la tarea de aplicar pesticidas para controlar un problema persistente de plagas en la zona de la cocina.

A pesar de su diligencia en seguir los protocolos de seguridad, incluido el uso de equipo de protección, el trabajador inhaló accidentalmente un humo tóxico de pesticida debido a una ventilación inadecuada.

Al cabo de unas horas, la persona empezó a experimentar síntomas graves de intoxicación, como dificultad para respirar y pérdida de conciencia.

A pesar de la rápida atención médica, el trabajador sucumbió trágicamente a los efectos de la intoxicación por plaguicidas.

El incidente ha suscitado un llamamiento urgente a una mayor concienciación y un cumplimiento más estricto de las directrices de seguridad en los restaurantes, haciendo hincapié en la importancia crucial de una manipulación y ventilación adecuadas de los plaguicidas para evitar pérdidas tan trágicas en el futuro.

Pesticides and Food Safety:

Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El uso de plaguicidas en un restaurante debe regularse y controlarse cuidadosamente para garantizar la seguridad de clientes y empleados. Los restaurantes deben centrarse en la aplicación de buenas prácticas de higiene, como la limpieza y desinfección periódicas, y el uso de barreras físicas, como pantallas o trampas, para evitar que las plagas entren en el edificio.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS DEL USO DE PLAGUICIDAS EN RESTAURANTES

- **Riesgos para la salud:** Los plaguicidas pueden causar una serie de problemas de salud si no se utilizan correctamente, como irritación de la piel, problemas respiratorios e incluso cáncer. La ingestión de plaguicidas puede ser especialmente peligrosa y provocar síntomas como vómitos, diarrea y convulsiones.
- **Contaminación de los alimentos:** Los plaguicidas pueden contaminar los alimentos si no se utilizan correctamente o si se aplican demasiado cerca de las zonas de preparación de alimentos. Esto puede suponer un grave riesgo para la salud de los clientes, especialmente de los alérgicos o sensibles a determinadas sustancias químicas.
- **Contaminación ambiental:** Los plaguicidas también pueden contaminar el medio ambiente si no se eliminan correctamente. Esto puede incluir la contaminación del suelo, el agua y el aire, lo que puede tener efectos a largo plazo sobre los ecosistemas locales y la vida silvestre.
- **Responsabilidad legal:** Los restaurantes que utilizan pesticidas sin seguir los protocolos de seguridad adecuados

pueden enfrentarse a responsabilidades legales.
- **Daños a la reputación:** El uso de plaguicidas en un restaurante puede dañar su reputación, especialmente si los clientes se dan cuenta de ello.

COMO PROTEGERSE

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y PLAGUICIDAS EN RESTAURANTES

- **Manipulación y Almacenamiento de Alimentos:** Las prácticas adecuadas de manipulación, almacenamiento y cocinado de alimentos son esenciales para prevenir la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos. El personal debe recibir capacitación sobre higiene adecuada, prevención de la contaminación cruzada y temperaturas de cocción seguras.
- **Saneamiento y Limpieza:** La limpieza y desinfección periódicas de las zonas de preparación de alimentos, el equipo de cocina y los comedores son necesarias para mantener un entorno seguro.
- **Capacitación de los Empleados**: El personal del restaurante debe recibir una formación completa sobre seguridad alimentaria, normas sanitarias y procedimientos de emergencia.
- **Gestión de Alérgenos:** Los restaurantes deben estar atentos a la gestión de alérgenos y comunicar la información al respecto a los clientes.
- **Seguridad contra incendios:** Las medidas de seguridad contra incendios, como la colocación de extintores, la señalización de las salidas de emergencia y la capacitación del personal en el manejo de emergencias, son fundamentales para proteger a clientes y empleados.
- **Prevención de Resbalones y Caídas:** Deben tomarse medidas para evitar accidentes por resbalones y caídas, como mantener el suelo seco y libre de peligros.
- **Cumplimiento de la Normativa:** Los restaurantes deben cumplir la normativa del departamento de sanidad local y someterse a inspecciones periódicas para garantizar que cumplen las normas de seguridad exigidas.

- **Primeros Auxilios y Emergencias Médicas:** El personal debe estar capacitado en primeros auxilios, y deben existir protocolos de emergencia médica en caso de accidentes o enfermedades.
- **Almacenar Correctamente los Plaguicidas:** Los plaguicidas deben almacenarse en un lugar fresco, seco y bien ventilado, lejos de alimentos, bebidas y otros objetos con los que las personas puedan entrar en contacto. Los plaguicidas también deben almacenarse en un armario cerrado con llave para evitar el acceso no autorizado.
- **Siga las Instrucciones de la Etiqueta:** Siga siempre las instrucciones de la etiqueta del plaguicida, incluidas la dosis, los métodos de aplicación y las precauciones de seguridad.
- **Capacite a los empleados:** Todos los empleados que manipulen plaguicidas deben recibir formación sobre el uso, almacenamiento y eliminación adecuados de los plaguicidas. Esto incluye la comprensión de las etiquetas de advertencia y los procedimientos de manipulación.
- **Elimine los Pesticidas Correctamente:** Los plaguicidas nunca deben tirarse por el desagüe, a la basura o a la intemperie. En su lugar, deben eliminarse de acuerdo con la normativa local, que puede incluir llevarlos a un centro de eliminación de residuos peligrosos.

CÓMO EVITAR EL USO DE PESTICIDAS EN LOS RESTAURANTES

- **Utilice Ingredientes Ecológicos:** Siempre que sea posible, utilice ingredientes ecológicos cultivados sin pesticidas ni fertilizantes sintéticos.
- **Asóciese con proveedores sostenibles:** Trabaje con proveedores que se comprometan a utilizar prácticas agrícolas sostenibles y a minimizar el uso de pesticidas en sus operaciones.
- **Aplique prácticas de gestión integrada de plagas:** La gestión integrada de plagas (GIP) es un enfoque que se centra en prevenir los problemas de plagas antes de que se produzcan. Esto puede incluir el uso de disuasores naturales de plagas, como aceites esenciales, y el mantenimiento de un entorno

limpio e higiénico para disuadir a las plagas de establecerse.
- **Comuníquese con los clientes:** Sea transparente con sus clientes sobre su compromiso de reducir el uso de plaguicidas y comparta información sobre las medidas que está tomando para lograr este objetivo.

PUNTOS CLAVE SOBRE PLAGUICIDAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Residuos en los Alimentos:** Los residuos de plaguicidas pueden permanecer en frutas, verduras y otros alimentos después de haber sido fumigados. Los residuos pueden suponer riesgos para la salud de los consumidores si superan los límites de seguridad.
- **Reglamentación:** Los gobiernos y las organizaciones internacionales establecen límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en los productos alimenticios para salvaguardar la salud pública.
- **Vigilancia y Análisis:** Las autoridades responsables de la seguridad alimentaria controlan y analizan periódicamente muestras de alimentos para garantizar el cumplimiento de los LMR. Si se descubre que un producto tiene residuos excesivos de plaguicidas, puede ser retirado del mercado.

CONCLUSIÓN

Los restaurantes deben seguir los procedimientos adecuados al utilizar plaguicidas para garantizar la seguridad de sus clientes y empleados.

Pesticides and Food Safety:

Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

The use of pesticides in a restaurant should be carefully regulated and controlled to ensure the safety of customers and employees. Restaurants should focus on implementing good hygiene practices, such as regular cleaning and sanitizing, and using physical barriers, such as screens or traps, to prevent pests from entering the building.

WHAT’S THE DANGER

HAZARDS OF PESTICIDE USE IN RESTAURANT OPERATIONS

- **Health risks:** Pesticides can cause a range of health problems if they are not used correctly, including skin irritation, respiratory problems, and even cancer. Ingesting pesticides can be particularly dangerous and can cause symptoms such as vomiting, diarrhea, and seizures.
- **Contamination of food:** Pesticides can contaminate food if they are not used correctly or if they are applied too close to food preparation areas. This can pose a serious health risk to customers, especially those with allergies or sensitivities to certain chemicals.
- **Environmental contamination:** Pesticides can also contaminate the environment if they are not disposed of properly. This can include soil, water, and air contamination, which can have long-term effects on local ecosystems and wildlife.
- **Legal liability:** Restaurants that use pesticides without following proper safety protocols can face legal liability.
- **Reputation damage:** Pesticide use in a restaurant can damage a restaurant’s reputation, especially if customers become aware of it.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST RESTAURANT SAFETY AND PESTICIDE PRACTICES

- **Food Handling and Storage:** Proper food handling, storage, and cooking practices are essential to prevent food contamination and foodborne illnesses. Staff should be trained on proper hygiene, cross-contamination prevention, and safe cooking temperatures.
- **Sanitation and Cleaning:** Regular cleaning and sanitation of food preparation areas, kitchen equipment, and dining areas are necessary to maintain a safe environment.
- **Employee Training:** Restaurant staff should undergo comprehensive training in food safety, health regulations, and emergency procedures.
- **Allergen Management:** Restaurants need to be vigilant about allergen management and communicate allergen information to customers.
- **Fire Safety:** Fire safety measures, such as fire extinguisher placement, fire exit signs, and staff training on handling emergencies, are critical to protecting patrons and employees.
- **Slip and Fall Prevention:** Measures should be taken to prevent slip and fall accidents, such as keeping floors dry and clear of hazards.
- **Compliance with Regulations:** Restaurants must comply with local health department regulations and undergo regular inspections to ensure they meet the required safety standards.
- **First Aid and Medical Emergencies:** Staff should be trained in first aid, and medical emergency protocols should be in place in case of accidents or illnesses.
- **Store Pesticides Properly:** Pesticides should be stored in a cool, dry, and well-ventilated area away from food, drinks, and other items that people may come into contact with. Pesticides should also be stored in a locked cabinet or closet to prevent unauthorized access.
- **Follow Label Instructions:** Always follow the instructions on

the pesticide label, including the dosage, application methods, and safety precautions.

- **Train Employees:** All employees who handle pesticides should be trained in the proper use, storage, and disposal of pesticides. This includes understanding the warning labels and handling procedures.
- **Dispose of Pesticides Properly:** Pesticides should never be poured down the drain, thrown in the trash, or left out in the open. Instead, they should be disposed of according to local regulations, which may include taking them to a hazardous waste disposal facility.

HOW TO PREVENT THE USE OF PESTICIDES AT RESTAURANTS

- **Source organic ingredients:** Whenever possible, use organic ingredients that are grown without the use of synthetic pesticides or fertilizers.
- **Partner with sustainable suppliers:** Work with suppliers who are committed to using sustainable farming practices and minimizing the use of pesticides in their operations.
- **Implement IPM practices:** Integrated Pest Management (IPM) is an approach that focuses on preventing pest problems before they occur. This can include using natural pest deterrents, such as essential oils, and maintaining a clean and sanitary environment to discourage pests from taking up residence.
- **Communicate with customers:** Be transparent with your customers about your commitment to reducing pesticide use and share information about the steps you are taking to achieve this goal.

KEY POINTS REGARDING PESTICIDES AND FOOD SAFETY

- **Residue in Food:** Pesticide residues can remain on fruits, vegetables, and other food items after they have been sprayed. The residues may pose health risks to consumers if they exceed safety limits.
- **Regulation:** Governments and international organizations establish maximum residue limits (MRLs) for pesticides in food products to safeguard public health.
- **Monitoring and Testing:** Food safety authorities regularly

monitor and test food samples to ensure compliance with MRLs. If a product is found to have excessive pesticide residues, it may be recalled from the market.

FINAL WORD

Restaurants need to follow proper procedures when using pesticides to ensure the safety of their customers and employees.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

El uso de pesticidas en un restaurante puede entrañar varios peligros para la salud humana. Los pesticidas son productos químicos diseñados para matar o controlar plagas, pero también pueden dañar a las personas y los animales si no se utilizan correctamente. Estos son algunos de los peligros de los pesticidas en un restaurante:

1. Envenenamiento: Los plaguicidas pueden ser tóxicos para los seres humanos, y la exposición a ellos puede provocar intoxicaciones. Los síntomas de intoxicación por pesticidas pueden incluir dolores de cabeza, mareos, náuseas, vómitos y problemas respiratorios. En casos graves, la exposición a plaguicidas puede ser mortal.
2. Contaminación de los alimentos: Si los plaguicidas no se utilizan correctamente o si se aplican demasiado cerca de las zonas de preparación de alimentos, pueden contaminar los

alimentos y las bebidas. Esto puede provocar intoxicaciones alimentarias y otros problemas de salud.

3. Contaminación ambiental: Los plaguicidas también pueden contaminar el medio ambiente, incluido el aire, el agua y el suelo. Esto puede dañar la vida silvestre, las plantas y otros organismos, así como suponer un riesgo para la salud humana si se consume agua o suelo contaminados.
4. Riesgo para los empleados: Los empleados de restaurantes que manipulan o aplican plaguicidas corren un mayor riesgo de exposición. Es posible que no sean conscientes de los peligros potenciales de los plaguicidas o que no tengan acceso a equipos de protección adecuados.

ESTADÍSTICAS

- Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la intoxicación por plaguicidas afecta a miles de personas cada año en Estados Unidos.
- Los casos de contaminación de alimentos debidos al uso o almacenamiento inadecuado de plaguicidas pueden contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los CDC calculan que cada año unos 48 millones de personas enferman en Estados Unidos de alguna enfermedad transmitida por los alimentos, lo que puede incluir casos relacionados con la contaminación por plaguicidas.
- En Canadá, entre 2009 y 2018, hubo un promedio de 407 reclamaciones por lesiones con pérdida de tiempo aceptadas por año debido a la exposición a plaguicidas en todas las industrias combinadas.

Pesticides and Food Safety:

Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

The use of pesticides in a restaurant can pose several dangers to human health. Pesticides are chemicals that are designed to kill or control pests, but they can also harm humans and animals if they are not used properly. Here are some of the dangers of pesticides in a restaurant:

1. Poisoning: Pesticides can be toxic to humans, and exposure to them can lead to poisoning. Symptoms of pesticide poisoning can include headaches, dizziness, nausea, vomiting, and respiratory problems. In severe cases, exposure to pesticides can be fatal.
2. Contamination of food: If pesticides are not used properly or if they are applied too close to food preparation areas, they can contaminate food and drinks. This can lead to food poisoning and other health problems.
3. Environmental contamination: Pesticides can also contaminate the environment, including air, water, and soil. This can harm wildlife, plants, and other organisms, as well as pose a risk to human health if contaminated water or soil is consumed.
4. Risk to employees: Restaurant employees who handle or apply pesticides are at an increased risk of exposure. They may not be aware of the potential dangers of pesticides, or they may not have access to proper protective equipment.

STATS

- According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), pesticide poisoning affects thousands of people each year in the United States.
- Instances of food contamination due to improper pesticide

use or storage may contribute to foodborne illness outbreaks. The CDC estimates that each year roughly 48 million people in the United States get sick from a foodborne illness, which may include cases related to pesticide contamination.

- In Canada, between 2009 and 2018, there were an average of 407 accepted time-loss injury claims per year due to pesticide exposure in all industries combined.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Infographic



Source: *https://www.cdpr.ca.gov*