Chemical Cleaning Solutions Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Chemical cleaning solutions are a necessity for maintaining a clean and hygienic environment in the hospitality industry. From guest rooms and bathrooms to kitchens and public areas, these products help to remove dirt, grime, bacteria, and viruses. Using harsh chemicals or not following safety protocols can lead to health problems like skin irritation or respiratory issues.

WHAT'S THE DANGER

When it comes to chemical cleaning solutions in hospitality, workers risk several things:

- **Health problems:** Harsh chemicals can cause skin irritation, rashes, and burns upon direct contact. Fumes or dust from these products can also irritate the respiratory system, leading to coughing, wheezing, or even asthma attacks. Long-term exposure to certain chemicals has been linked to more serious health problems.
- **Accidents:** Chemical spills can cause slips and falls if not cleaned up properly. Additionally, some chemicals can be flammable or explosive if not handled with care.
- **Improper use:** Workers who haven't been properly trained on using cleaning solutions risk mixing incompatible chemicals, which can create dangerous fumes or even explosions. They might also not be using the right personal protective equipment (PPE) to shield themselves from harmful effects.

HOW TO PROTECT YOURSELF

There are a wide variety of chemical cleaning solutions available for use in the hospitality industry, each with its own specific

purpose. When choosing chemical cleaning solutions for use in the hospitality industry, it is important to consider the following factors:

- **The type of surface to be cleaned:** Different surfaces require different cleaning solutions. For example, you would not use the same cleaning solution to clean a glass window as you would to clean a greasy stovetop.
- **The desired outcome:** Do you need to disinfect the surface, or simply clean it?
- **Safety:** Chemical cleaning solutions can be hazardous if not used properly. It is important to choose products that are safe for use in the hospitality industry and to follow the manufacturer's instructions carefully.

Some key safety precautions to take when handling chemical cleaning solutions in hospitality:

Training and Awareness:

- Comprehensive Training: Implement a training program for staff on the safe use, storage, and disposal of cleaning chemicals. This should cover:
  - Identifying different types of cleaning solutions and their purposes.
  - Proper personal protective equipment (PPE) required for each solution.
  - Safe handling techniques to minimize spills and splashes.
  - First-aid procedures for chemical exposure.
- Labeling and Signage: Ensure all cleaning solutions are clearly labeled with the product name, manufacturer information, and any hazard warnings. Consider color-coding systems for easier identification. Post clear signage in storage areas and around the facility reminding staff of safety protocols.
- Provide appropriate PPE: Depending on the chemicals used, this may include gloves, safety goggles, respirators, aprons, and boots. Ensure proper fit and have a system for cleaning and maintaining PPE.

Storage and Handling:

- **Designated Storage Area:** Store chemicals in a cool, dry, well-ventilated area away from direct sunlight and heat sources. This area should be clearly marked and restricted to authorized personnel only.
- **Safe Handling Practices:** Never mix cleaning chemicals unless specifically instructed by the manufacturer. Use the right container for dispensing products and avoid transferring them to unmarked bottles.
- **Transportation:** Transport chemicals carefully, avoiding spills and splashes. Use appropriate carts or containers for this purpose.

Disposal:

- Proper Disposal Procedures: Train staff on how to safely dispose of unused, expired, or spilled cleaning solutions. Follow manufacturer’s instructions and adhere to local regulations for hazardous waste disposal.

Emergency Preparedness:

In the event of an accident, it’s crucial to be prepared to respond quickly and effectively. Here are some essential steps for emergency preparedness:

- **Emergency Eye Wash Stations:** Install easily accessible eyewash stations in areas where chemicals are used. These are crucial for immediate flushing in case of eye splashes.
- **Safety Shower:** Consider having a safety shower available in the chemical storage area for emergency decontamination if needed.
- **First-Aid Kit:** Ensure a well-stocked first-aid kit is readily available to treat minor injuries from chemical exposure.
- **Spill Response Plan:** Establish a clear spill response plan outlining steps for containing spills, notifying the appropriate personnel, and proper clean-up procedures.

FINAL WORD

Equipping staff with proper training, fostering safe handling practices, and implementing preventative measures creates a winning formula in hospitality. This not only safeguards the well-being of staff and guests, but also ensures a clean environment and minimizes the risk of costly accidents.

Chemical Cleaning Solutions Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las soluciones químicas de limpieza son necesarias para mantener un entorno limpio e higiénico en el sector de la hostelería. Desde las habitaciones y los baños hasta las cocinas y las zonas públicas, estos productos ayudan a eliminar la suciedad, la mugre, las bacterias y los virus. Utilizar productos químicos agresivos o no seguir los protocolos de seguridad puede provocar problemas de salud como irritación de la piel o problemas respiratorios.

CUÁL ES EL PELIGRO

Cuando se trata de soluciones químicas de limpieza en hostelería, los trabajadores se arriesgan a varias cosas:

- Problemas de salud: Los productos químicos agresivos pueden causar irritación cutánea, erupciones y quemaduras en caso de contacto directo. Los humos o el polvo de estos productos también pueden irritar el sistema respiratorio y provocar tos, sibilancias o incluso ataques de asma. La exposición prolongada a determinadas sustancias químicas se ha

relacionado con problemas de salud más graves.

- Accidentes: Los derrames de productos químicos pueden provocar resbalones y caídas si no se limpian adecuadamente. Además, algunos productos químicos pueden ser inflamables o explosivos si no se manipulan con cuidado.
- Uso inadecuado: Los trabajadores que no han recibido la capacitación adecuada sobre el uso de soluciones de limpieza corren el riesgo de mezclar productos químicos incompatibles, lo que puede generar vapores peligrosos o incluso explosiones. También es posible que no utilicen el equipo de protección individual (EPP) adecuado para protegerse de los efectos nocivos.

COMO PROTEGERSE

Existe una gran variedad de soluciones químicas de limpieza para el sector de la hostelería, cada una de ellas con una finalidad específica. A la hora de elegir soluciones químicas de limpieza para su uso en hostelería, es importante tener en cuenta los siguientes factores:

- **El tipo de superficie que se va a limpiar:** Diferentes superficies requieren diferentes soluciones de limpieza. Por ejemplo, no se utilizaría la misma solución limpiadora para limpiar una ventana de cristal que para limpiar una encimera grasienta.
- **El resultado deseado:** ¿Necesita desinfectar la superficie o simplemente limpiarla?
- **Seguridad:** Las soluciones químicas de limpieza pueden ser peligrosas si no se utilizan correctamente. Es importante elegir productos seguros para su uso en hostelería y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.

Algunas precauciones de seguridad clave que deben tomarse al manipular soluciones químicas de limpieza en hostelería:

Capacitación y concienciación:

- **Capacitación Exhaustiva**: Implemente un programa de capacitación para el personal sobre el uso, almacenamiento y eliminación seguros de los productos químicos de limpieza.

Este programa debe abarcar:

- Identificación de los diferentes tipos de soluciones de limpieza y sus propósitos.
- El equipo de protección personal (EPP) adecuado para cada solución.
- Técnicas de manipulación seguras para minimizar derrames y salpicaduras.
- Procedimientos de primeros auxilios en caso de exposición a productos químicos.

- Etiquetado y señalización: Asegúrese de que todas las soluciones de limpieza estén claramente etiquetadas con el nombre del producto, la información del fabricante y cualquier advertencia de peligro. Considere sistemas de codificación por colores para facilitar la identificación. Coloque carteles claros en las zonas de almacenamiento y alrededor de las instalaciones para recordar al personal los protocolos de seguridad.
- Proporcione el EPP adecuado: dependiendo de los productos químicos utilizados, puede incluir guantes, gafas de seguridad, mascarillas, delantales y botas. Asegúrese de que se ajustan correctamente y disponga de un sistema de limpieza y mantenimiento de los EPP.

Almacenamiento y manipulación:

- Área de almacenamiento designada: Almacene los productos químicos en un área fresca, seca y bien ventilada, alejada de la luz solar directa y de fuentes de calor. Esta zona debe estar claramente señalizada y restringida únicamente al personal autorizado.
- Prácticas de manipulación seguras: Nunca mezcle productos químicos de limpieza a menos que el fabricante lo indique específicamente. Utilice el recipiente adecuado para dispensar los productos y evite trasvasarlos a botellas sin marcar.
- Transporte: Transporte los productos químicos con cuidado, evitando derrames y salpicaduras. Utilice carros o contenedores adecuados para este fin.

Eliminación:

- Procedimientos adecuados de eliminación: Capacite al personal sobre cómo desechar de forma segura las soluciones de limpieza no utilizadas, caducadas o derramadas. Siga las instrucciones del fabricante y cumpla la normativa local sobre eliminación de residuos peligrosos.

Preparación para emergencias:

En caso de accidente, es fundamental estar preparado para responder con rapidez y eficacia. A continuación, se indican algunos pasos esenciales para la preparación ante emergencias:

- **Estaciones lavaojos de emergencia:** Instale estaciones lavaojos de fácil acceso en las zonas donde se utilicen productos químicos. Son cruciales para el lavado inmediato en caso de salpicaduras en los ojos.
- **Ducha de seguridad:** Considere la posibilidad de disponer de una ducha de seguridad en la zona de almacenamiento de productos químicos para la descontaminación de emergencia en caso necesario.
- **Botiquín de primeros auxilios:** Asegúrese de disponer de un botiquín de primeros auxilios bien surtido para tratar lesiones leves derivadas de la exposición a productos químicos.
- **Plan de respuesta ante derrames:** Establezca un plan claro de respuesta ante derrames que describa los pasos para contener los derrames, notificar al personal adecuado y los procedimientos de limpieza apropiados.

CONCLUSIÓN

Equipar al personal con la capacitación adecuada, fomentar prácticas de manipulación seguras y aplicar medidas preventivas crea una fórmula ganadora en hostelería. Esto no solo salvaguarda el bienestar del personal y los clientes, sino que también garantiza un entorno limpio y minimiza el riesgo de accidentes costosos.

Chemical Cleaning Solutions Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

La limpieza química en cualquier entorno, incluidos los lugares de trabajo, puede plantear varios peligros si no se realiza correctamente. Estos son algunos de los principales riesgos asociados a la limpieza química:

1. Quemaduras químicas: El contacto directo con productos químicos de limpieza puede causar quemaduras en la piel o los ojos. Los ácidos o álcalis fuertes son especialmente peligrosos.
2. Humos tóxicos: Muchos productos químicos de limpieza liberan humos que pueden ser nocivos si se inhalan, provocando problemas respiratorios, dolores de cabeza u otros problemas de salud.
3. Riesgos de incendio y explosión: Algunos productos químicos de limpieza son inflamables y pueden crear riesgos de incendio o explosión si no se utilizan o almacenan correctamente.
4. Reacciones alérgicas: Los individuos pueden tener o desarrollar alergias a ciertos productos químicos, lo que resulta en reacciones que van desde irritación leve de la piel hasta dificultad respiratoria grave.
5. Daños al medio ambiente: El uso o la eliminación inadecuados de los productos químicos de limpieza pueden provocar la contaminación del medio ambiente, afectando a la calidad del aire, el agua y el suelo.
6. Problemas crónicos de salud: La exposición prolongada a

determinados productos químicos puede provocar problemas crónicos de salud, como afecciones respiratorias, trastornos cutáneos o incluso consecuencias más graves para la salud, como el cáncer.

ESTADÍSTICAS

- Los CDC también han informado sobre las lesiones provocadas por incidentes químicos agudos, señalando que el monóxido de carbono, el amoníaco, el cloro, el ácido clorhídrico y el ácido sulfúrico fueron las cinco sustancias químicas que provocaron más lesiones. Estos productos químicos representaron el 37% de todos los heridos en vertidos de un solo producto químico.
- El número de inhalaciones químicas mortales osciló entre 33 y 55 cada año.
- Se calcula que un total anual de un millón de empleados estadounidenses podrían estar expuestos a materiales tóxicos.
- Los trabajadores estadounidenses tratan a diario con miles de sustancias químicas y el número de accidentes químicos que se producen cada año en el lugar de trabajo es asombroso. Según la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional, los trabajadores sufren anualmente más de 190.000 enfermedades y 50.000 muertes relacionadas con la exposición a sustancias químicas.
- En septiembre de 2019, Workplace Safety & Prevention Services publicó algunas estadísticas asombrosas que mostraron que, en 2018, un propietario de una pequeña empresa de Ontario sufrió lesiones con pérdida de tiempo debido a la exposición a sustancias químicas, lo que provocó una pérdida de más de 8 millones de dólares.

Chemical Cleaning Solutions Safety Stats and Facts

FACTS

Chemical cleaning in any environment, including workplaces, can pose several hazards if not conducted properly. Here are some key risks associated with chemical cleaning:

1. **Chemical Burns:** Direct contact with cleaning chemicals can cause burns to the skin or eyes. Strong acids or alkalis are particularly hazardous.
2. **Toxic Fumes:** Many cleaning chemicals release fumes that can be harmful if inhaled, leading to respiratory issues, headaches, or other health problems.
3. **Fire and Explosion Risks:** Some cleaning chemicals are flammable and can create fire or explosion hazards if not used or stored correctly.
4. **Allergic Reactions:** Individuals may have or develop allergies to certain chemicals, resulting in reactions ranging from mild skin irritation to severe respiratory distress.
5. **Environmental Harm:** Improper use or disposal of cleaning chemicals can lead to environmental pollution, affecting air, water, and soil quality.
6. **Chronic Health Issues:** Long-term exposure to certain chemicals can lead to chronic health issues, including respiratory conditions, skin disorders, or even more severe health outcomes like cancer.

STATS

- The CDC has also reported on injuries from acute chemical incidents, noting that carbon monoxide, ammonia, chlorine, hydrochloric acid, and sulfuric acid were the top five chemicals resulting in injuries. These chemicals accounted

for 37% of all injured persons in single chemical releases.
- The number of fatal chemical inhalations ranged from 33 to 55 each year.
- An estimated yearly total of one million U.S. employees could be exposed to toxic materials.
- American workers deal with thousands of chemicals on the daily and the number of chemical accidents that occur every year in the workplace is staggering. According to the Occupational Safety and Health Administration, Workers suffer more than 190,000 illnesses and 50,000 deaths annually related to chemical exposures.
- In September 2019, Workplace Safety & Prevention Services released some staggering statistics that showed in 2018, an Ontario small business owner lost-time injuries due to chemical exposure leading to a loss of over 8 million dollars.

Chemical Cleaning Solutions Safety Fatality File

Fatal Exposure: The Overlooked Dangers of Chemical Cleaning Solutions in Hospitality

In a tragic incident at a well-known hotel chain, a janitorial staff member died after being exposed to a potent mix of chemical cleaning solutions.

The employee, while cleaning a hotel bathroom, combined two common cleaning agents not knowing that their interaction would release a highly toxic gas.

Within minutes of exposure, the worker experienced severe respiratory distress and collapsed. Despite the swift response of emergency services, the employee succumbed to the effects of the toxic exposure. The subsequent investigation revealed a lack of adequate training and safety protocols regarding the use of chemical cleaners, including the absence of proper labeling and safety data sheets for hazardous substances.

This heartbreaking incident underscores the critical need for comprehensive training, clear communication about chemical hazards, and strict adherence to safety protocols in handling and using cleaning chemicals in the hospitality industry.

Chemical Cleaning Solutions Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://prevencionar.com

Chemical Cleaning Solutions Safety Fatality File – Spanish

Exposición mortal: los peligros ignorados de las soluciones químicas de limpieza en la hostelería

En un trágico incidente ocurrido en una conocida cadena hotelera, un miembro del personal de limpieza murió tras quedar expuesto a una potente mezcla de soluciones químicas de limpieza.

El empleado, mientras limpiaba un baño del hotel, combinó dos productos de limpieza comunes sin saber que su interacción liberaría un gas altamente tóxico.

A los pocos minutos de la exposición, el trabajador sufrió graves problemas respiratorios y se desplomó. A pesar de la rápida respuesta de los servicios de emergencia, el empleado sucumbió a los efectos de la exposición tóxica. La investigación posterior reveló una falta de formación adecuada y de protocolos de seguridad en relación con el uso de limpiadores químicos, incluida la ausencia de etiquetado apropiado y de fichas de datos de seguridad de las sustancias peligrosas.

Este desgarrador incidente subraya la necesidad crítica de una formación exhaustiva, una comunicación clara sobre los peligros químicos y el cumplimiento estricto de los protocolos de seguridad en la manipulación y el uso de productos químicos de limpieza en el sector de la hostelería.

Chemical Cleaning Solutions Safety Infographic



Source: https://www.safetypostershop.com

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Preventing lifting injuries in hospitality is critical. Workers in hotels, restaurants, and other service industries frequently handle heavy objects, from luggage to banquet supplies. Improper lifting techniques can lead to debilitating back injuries, strains, and muscle tears. Staff absences due to injury lead to increased healthcare costs, lower productivity, and potential staffing shortages that can disrupt operations and customer service.

WHAT’S THE DANGER

Lifting injuries are a serious concern for many workers, especially hospitality workers. Most common lifting injuries:

- **Sprains and strains:** These are the most common types of lifting injuries. They occur when muscles, tendons, or ligaments are stretched or torn beyond their capacity. Symptoms of sprains and strains include pain, swelling, bruising, and difficulty moving the affected area.
- **Back injuries:** The back is especially vulnerable to lifting injuries, as it supports the weight of the body and the object being lifted. Back injuries can range from mild muscle strain to herniated discs, which can cause pain, numbness, and weakness.
- **Shoulder injuries:** The shoulder is another common site of lifting injuries. Rotator cuff injuries, which involve tears in the tendons or muscles that surround the shoulder joint, can cause pain, weakness, and difficulty moving the arm.
- **Knee injuries:** Knees can be injured when lifting heavy objects, especially if proper form is not used. Meniscus tears and ligament sprains are common knee injuries that can cause pain, swelling, and instability.

If you experience any pain or discomfort after lifting, it is important to see a doctor to get a diagnosis and treatment plan.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Here are some key steps to take to prevent lifting injuries in the workplace:

- **Training:** Provide comprehensive training to employees on proper lifting techniques. This training should cover topics such as how to assess the weight of an object, how to maintain good posture, and how to use mechanical aids.
- **Planning and Organization:** Organize the workspace to minimize lifting distances and awkward postures. Store frequently lifted objects at waist height whenever possible.

- **Use Mechanical Aids:** Encourage workers to use mechanical aids whenever possible, such as dollies, handcarts, forklifts, and pallet jacks.
- **Teamwork:** When lifting heavy objects, encourage teamwork. Workers should lift together using a coordinated effort to avoid placing undue stress on any one person's back.
- **Proper Posture:** When lifting, keep the back straight, knees bent, and the load close to the body. Avoid twisting or bending at the waist.
- **Assessment:** Encourage workers to assess the weight of an object before lifting it. If an object is too heavy or awkward to lift safely, they should ask for help.

By following these tips, businesses can create a safer work environment for their employees and reduce the risk of lifting injuries.

Implementing proper lifting techniques is essential in the hospitality industry to prevent injuries among workers who frequently engage in lifting tasks. Here are some safety lifting techniques specifically tailored for hospitality settings:

1. Assess the Load: Before lifting any object, assess its weight and size. If an item is too heavy or bulky to lift safely, seek assistance or use mechanical aids such as dollies, carts, or lifting straps.

2. Use Proper Body Mechanics:

- Stand close to the object with your feet shoulder-width apart for stability.
- Bend at the knees, not the waist, to squat down to the object.
- Keep your back straight and maintain a natural curve in your spine.
- Engage your core muscles to support your back.
- Grip the object securely with both hands, using a palm-to-palm grip if possible.

3. Lift with Your Legs: Power the lift primarily from your legs rather than your back. Push through your heels as you straighten

your legs to lift the object, keeping it close to your body.

4. Avoid Twisting: When lifting or carrying an object, avoid twisting your torso. Instead, pivot your entire body with your feet to change direction.

5. Break Downloads: If lifting multiple items or heavy loads, break them down into smaller, more manageable loads whenever possible. This reduces the risk of strain and injury.

Here’s what to do if a worker sustains a lifting injury in a hospitality workplace:

Immediate Care:

- **Stop the Activity:** The injured worker should immediately stop lifting or any activity that might worsen the injury.
- **Seek Medical Attention:** Depending on the severity, encourage the worker to see a doctor or go to the emergency room.
- **Report the Injury:** Ensure the worker reports the injury to a supervisor or manager following the established protocol. This is crucial for documentation and potential workers’ compensation claims.

FINAL WORD

Building safe lifting habits into your daily routine is key to preventing injuries. With a little practice, proper lifting techniques will become automatic, allowing you to work efficiently and safely. Remember, your health is your most asset.

Preventing Lifting Injuries –

Hospitality Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La prevención de lesiones por levantamiento de cargas en la hostelería es fundamental. Los trabajadores de hoteles, restaurantes y otros sectores de servicios manipulan con frecuencia objetos pesados, desde maletas hasta suministros para banquetes. Las técnicas inadecuadas de levantamiento pueden provocar lesiones de espalda debilitantes, esguinces y desgarros musculares. Las ausencias del personal debidas a lesiones provocan un aumento de los costes sanitarios, una menor productividad y una posible escasez de personal que puede interrumpir las operaciones y el servicio al cliente.

CUÁL ES EL PELIGRO

Las lesiones por levantamiento son una grave preocupación para muchos trabajadores, especialmente los del sector de la hostelería. Lesiones más frecuentes por levantamiento de cargas:

- **Esguinces y distensiones:** Son los tipos más comunes de lesiones por levantamiento. Se producen cuando los músculos, tendones o ligamentos se estiran o desgarran más allá de su capacidad. Los síntomas de los esguinces y las distensiones incluyen dolor, hinchazón, hematomas y dificultad para mover la zona afectada.
- **Lesiones de espalda:** La espalda es especialmente vulnerable a las lesiones por levantamiento, ya que soporta el peso del cuerpo y del objeto que se levanta. Las lesiones de espalda pueden ir desde leves distensiones musculares hasta hernias discales, que pueden causar dolor, entumecimiento y debilidad.
- **Lesiones de hombro:** El hombro es otro lugar común de las lesiones por levantamiento. Las lesiones del manguito de los

rotadores, que implican desgarros en los tendones o músculos que rodean la articulación del hombro, pueden causar dolor, debilidad y dificultad para mover el brazo.
- **Lesiones de rodilla:** Las rodillas pueden lesionarse al levantar objetos pesados, especialmente si no se utiliza la forma adecuada. Las roturas de menisco y los esguinces de ligamentos son lesiones comunes de rodilla que pueden causar dolor, hinchazón e inestabilidad.

Si experimenta dolor o molestias después de levantar peso, es importante que acuda al médico para obtener un diagnóstico y un plan de tratamiento.

COMO PROTEGERSE

A continuación, se indican algunas medidas clave para prevenir las lesiones por levantamiento de cargas en el lugar de trabajo:

- **Capacitación:** Ofrezca a los empleados una capacitación completa sobre las técnicas adecuadas para levantar objetos. Esta capacitación debe abarcar temas como la evaluación del peso de un objeto, el mantenimiento de una postura correcta y el uso de ayudas mecánicas.
- **Planificación y organización:** Organice el espacio de trabajo para minimizar las distancias de elevación y las posturas incómodas. Almacene los objetos que se levantan con frecuencia a la altura de la cintura siempre que sea posible.
- **Utilizar ayudas mecánicas:** Anime a los trabajadores a utilizar ayudas mecánicas siempre que sea posible, como carretillas, carros de mano, carretillas elevadoras y transpaletas.
- **Trabajo en equipo:** Al levantar objetos pesados, fomente el trabajo en equipo. Los trabajadores deben levantar los objetos juntos, coordinando sus esfuerzos para evitar sobrecargar la espalda de una sola persona.
- **Postura correcta:** Al levantar objetos, mantenga la espalda recta, las rodillas flexionadas y la carga pegada al cuerpo. Evite torcerse o doblar la cintura.

- **Evaluación:** Anime a los trabajadores a evaluar el peso de un objeto antes de levantarlo. Si un objeto es demasiado pesado o incómodo para levantarlo con seguridad, deben pedir ayuda.

Siguiendo estos consejos, las empresas pueden crear un entorno de trabajo más seguro para sus empleados y reducir el riesgo de lesiones por levantamiento.

La aplicación de técnicas de levantamiento adecuadas es esencial en el sector de la hostelería para evitar lesiones entre los trabajadores que realizan tareas de levantamiento con frecuencia. He aquí algunas técnicas de levantamiento de seguridad adaptadas específicamente a los entornos de hostelería:

1. Antes de levantar cualquier objeto, evalúe su peso y tamaño. Si un objeto es demasiado pesado o voluminoso para levantarlo con seguridad, busque ayuda o utilice ayudas mecánicas como plataformas rodantes, carros o correas de elevación.

2. Utilice una mecánica corporal adecuada:

- Colóquese cerca del objeto con los pies separados a la altura de los hombros para mayor estabilidad.
- Flexione las rodillas, no la cintura, para ponerse en cuclillas hacia el objeto.
- Mantenga la espalda recta y una curva natural en la columna vertebral.
- Contraiga los músculos centrales para apoyar la espalda.
- Sujete el objeto firmemente con ambas manos, usando un agarre de palma a palma si es posible.

3. Levante con las piernas: Impulse la elevación principalmente con las piernas y no con la espalda. Empuje con los talones mientras estira las piernas para levantar el objeto, manteniéndolo cerca del cuerpo.

4. Evite torcerse: Al levantar o transportar un objeto, evite torcer el torso. En su lugar, gire todo el cuerpo con los pies para cambiar de dirección.

5. Divida las descargas: Si levanta varios objetos o cargas

pesadas, divídalos en cargas más pequeñas y manejables siempre que sea posible. Esto reduce el riesgo de esfuerzos y lesiones.

A continuación, se indica qué hacer si un trabajador sufre una lesión al levantar objetos en un lugar de trabajo de hostelería:

Atención inmediata:

- **Interrumpa la actividad:** El trabajador lesionado debe dejar inmediatamente de levantar objetos o de realizar cualquier actividad que pueda empeorar la lesión.
- **Busque atención médica:** Dependiendo de la gravedad, anime al trabajador a acudir al médico o a urgencias.
- **Notificar la lesión:** Asegúrese de que el trabajador informa de la lesión a un supervisor o gerente siguiendo el protocolo establecido. Esto es crucial para la documentación y las posibles reclamaciones de indemnización de los trabajadores.

CONCLUSIÓN

Incorporar hábitos seguros de levantamiento de cargas a su rutina diaria es fundamental para prevenir lesiones. Con un poco de práctica, las técnicas de levantamiento adecuadas se volverán automáticas, lo que le permitirá trabajar de forma eficaz y segura. Recuerde que su salud es su bien más preciado.

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Las lesiones por levantamiento de cargas en los hoteles pueden producirse debido a diversas tareas que intervienen en las operaciones diarias. He aquí algunos puntos clave en relación con estos peligros:

1. **Naturaleza de las tareas:** Los empleados en los hoteles a menudo se dedican a tareas que implican levantar objetos pesados, como equipaje, muebles, lavandería o suministros, lo que puede conducir a sobreesfuerzos y lesiones relacionadas.
2. **Técnicas inadecuadas:** Las lesiones suelen ser consecuencia del uso de técnicas de levantamiento inadecuadas. No doblar las rodillas, levantar con la espalda en lugar de con las piernas o torcerse mientras se transportan cargas pesadas puede provocar distensiones y esguinces.
3. **Frecuencia de las tareas:** La naturaleza repetitiva de ciertas tareas, como hacer camas, limpiar o transportar suministros, puede aumentar el riesgo de trastornos traumáticos acumulativos.
4. **Falta de capacitación:** Los empleados pueden no recibir una formación adecuada sobre técnicas seguras de levantamiento, lo que contribuye al riesgo de lesiones.
5. **Equipamiento inadecuado:** La ausencia de ayudas o equipos de elevación adecuados puede obligar al personal a levantar objetos pesados manualmente, aumentando el riesgo de lesiones.
6. **Repercusiones a largo plazo:** Más allá del dolor y la incapacidad inmediatos, las lesiones por levantamiento pueden tener consecuencias a largo plazo en la salud de los empleados, pudiendo provocar afecciones crónicas o discapacidad.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la hostelería, las lesiones por levantamiento y manipulación son motivo de gran

preocupación, ya que representan el 22% de todas las lesiones no mortales. En el sector privado, en 2020 se produjeron 247 620 lesiones o enfermedades por trastornos musculoesqueléticos (TME) que implicaron días de baja laboral en Estados Unidos.

- La Oficina de Estadísticas Laborales de 2017 indica que los trabajadores de hoteles y moteles tuvieron una tasa de incidencia de lesiones y enfermedades no mortales de 4,3, lo que refleja la importancia de abordar los riesgos de seguridad en este sector.
- En todo el sector de la hostelería, los empleados deben levantar, empujar y tirar de inventarios y objetos pesados. El resultado es que casi el 50% de todas las lesiones laborales en el sector hotelero, y cifras similares en bares y restaurantes, se deben a la manipulación manual.
- 477.000 trabajadores sufren trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo (nuevos o antiguos). Los trastornos musculoesqueléticos suelen afectar a la espalda, los hombros, las extremidades superiores y el cuello. Las lesiones pueden deberse a diversas actividades, desde levantar objetos hasta manipular manualmente cargas pesadas con ruedas. Según un estudio basado en la Encuesta de Salud de la Comunidad Canadiense, los trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo parecen estar disminuyendo en Ontario.
- Se estima que se pierden 7,3 millones de jornadas laborales debido a trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo.

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Safety Fatality

File – Spanish

Una lesión mortal al levantar una maleta pone de relieve la necesidad de prácticas ergonómicas en los hoteles

En un desgarrador incidente ocurrido en un importante hotel, un botones sufrió una lesión mortal al intentar levantar un equipaje excesivamente pesado sin el apoyo ni el equipo adecuados.

El empleado, conocido por su diligencia y compromiso con la satisfacción de los huéspedes, intentaba colocar el equipaje en una estantería cuando sufrió una grave lesión en la espalda.

A pesar de la atención médica inmediata, la lesión provocó complicaciones críticas que finalmente causaron la muerte del empleado.

Las investigaciones posteriores revelaron que el hotel carecía de la formación adecuada en técnicas seguras de levantamiento y no proporcionaba las ayudas mecánicas necesarias para manipular objetos pesados.

Este trágico suceso subraya la urgente necesidad de que los hoteles apliquen normas de seguridad ergonómicas, incluida la formación de los empleados en prácticas seguras de levantamiento y el suministro de medios auxiliares adecuados, para evitar incidentes tan devastadores en el futuro.

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Safety Stats and Facts

FACTS

Lifting injuries in hotels can occur due to various tasks involved in daily operations. Here are some key points regarding these hazards:

1. **Nature of Tasks:** Employees in hotels often engage in tasks that involve lifting heavy items, such as luggage, furniture, laundry, or supplies, which can lead to overexertion and related injuries.
2. **Improper Techniques:** Injuries often result from using improper lifting techniques. Not bending the knees, lifting with the back instead of the legs, or twisting while carrying heavy loads can lead to strains and sprains.
3. **Frequency of Tasks:** The repetitive nature of certain tasks, like making beds, cleaning, or carrying supplies, can increase the risk of cumulative trauma disorders.
4. **Lack of Training:** Employees may not receive adequate training on safe lifting techniques, contributing to the risk of injury.
5. **Inadequate Equipment:** The absence of appropriate lifting aids or equipment can force staff to lift heavy items manually, increasing injury risks.
6. **Long-Term Impacts:** Beyond immediate pain and incapacity, lifting injuries can have long-term consequences on employees' health, potentially leading to chronic conditions or disability.

STATS

- In the hospitality industry, lifting and handling injuries

are significant concerns, accounting for 22% of all non-fatal injuries. In the private sector in 2020, there were 247,620 musculoskeletal disorder (MSD) injuries or illnesses involving days away from work in the United States.

- The Bureau of Labor Statistics from 2017 indicates that hotel and motel workers had a nonfatal injury and illness incidence rate of 4.3, reflecting the importance of addressing safety hazards in this sector.
- Throughout the hospitality industry employees are required to lift, push, and pull heavy inventory and objects. The result is that nearly 50% of all workplace injuries in the hotel industry, and similar numbers in bar and restaurant work come from manual handling.
- 477,000 workers suffering from work-related musculoskeletal disorder (new or long-standing). Musculoskeletal disorders (MSDs) typically impact the back, shoulders, upper limbs and neck. Injuries can be caused by a range of activities, from lifting to manually manipulating heavy-wheeled loads. According to a study based on the Canadian Community Health Survey, work-related musculoskeletal disorders appear to be on the decline in Ontario.
- 7.3 million working days are lost due to work-related musculoskeletal disorders.

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: https://www.kairosmedical.cl

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Safety Fatality File

Fatal Lifting Injury Highlights Need

for Ergonomic Practices in Hotels

In a heartrending incident at a prominent hotel, a bellhop suffered a fatal injury while attempting to lift an excessively heavy piece of luggage without proper support or equipment.

The employee, known for their diligence and commitment to guest satisfaction, was trying to maneuver the luggage onto a storage shelf when they experienced a severe back injury.

Despite immediate medical attention, the injury led to critical complications that ultimately resulted in the employee’s death.

Subsequent investigations revealed that the hotel lacked adequate training in safe lifting techniques and failed to provide necessary mechanical aids for handling heavy items.

This tragic event underscores the urgent need for hotels to enforce ergonomic safety standards, including training employees in safe lifting practices and providing appropriate lifting aids, to prevent such devastating incidents in the future.

Preventing Lifting Injuries – Hospitality Infographic



Source: https://www.creativesafetysupply.com

Communicating in Busy Workplaces Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

In fast-paced hospitality environments, clear communication is the difference between a smooth operation and a frustrating mess. Misunderstandings among staff can lead to delayed service, incorrect orders, and ultimately, unhappy guests. Additionally, in safety-conscious roles like handling food or cleaning, effective communication ensures everyone's well-being by preventing errors and accidents.

WHAT'S THE DANGER

Here are some of the different hazards of communication in busy hospitality workplaces:

- **Noise and distractions:** Loud environments with ringing phones, music, and overlapping conversations can make it difficult to hear messages clearly or focus on what's being said.
- **Time pressure:** During rushes, the urge to quickly relay information can lead to rushed messages, missed details, or incomplete instructions.
- **Stress:** High-pressure situations can cause frustration and make people more prone to misunderstandings or misinterpreting communication.
- **Language barriers:** In diverse workplaces, language barriers can create confusion, especially if critical information needs to be conveyed quickly.
- **Non-verbal communication overload:** With limited time for lengthy conversations, relying solely on nonverbal cues like gestures or facial expressions can be risky. These cues can be misinterpreted in a fast-paced environment.
- **Information overload:** Being bombarded with multiple requests or updates at once can lead to confusion and forgetting important details.
- **Lack of clear communication channels:** If there's no designated method for relaying critical information (e.g., walkie-talkies, designated handover sheets), things can

easily fall through the cracks.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Fast-paced hospitality environments thrive on clear communication. Here’s a comprehensive plan to address the various communication hazards and cultivate a culture of effective information exchange:

1. **Tame the Noise and Distraction Beast:**

- **Invest in the right tools:** Equip key staff with noise-cancelling headsets to filter out background chatter. Consider designated quiet zones for crucial conversations or task completion.
- **Establish communication protocols:** During peak hours, implement ground rules for phone usage to minimize disruptions. Encourage staff to flag urgent calls that require immediate attention.
- **Visual communication:** Utilize display boards or digital signage to showcase important updates, schedules, or reminders, reducing the reliance on verbal communication in noisy environments.

1. **Craft Clear and Actionable Communication:**

- **Train for clarity:** Equip staff with communication skills training. This includes emphasizing clear enunciation, active listening, and the importance of summarizing instructions to confirm understanding.
- **Embrace “I” statements:** Foster a blame-free environment by encouraging staff to use “I” statements when addressing issues. For example, “I noticed table 5 hasn’t received their drinks yet. Can I help you expedite their order?”
- **Embrace multiple communication styles:** Recognize that people have preferred communication methods. Some might thrive on concise verbal instructions, while others might appreciate written confirmation. Cater to these preferences whenever possible.

1. **Foster a Calm and Composed Team:**

- **Stress management techniques:** Implement strategies to help staff manage stress during peak periods. This could include short breaks with relaxation exercises or designated quiet areas to decompress.
- **Promote open communication:** Cultivate a supportive team environment where colleagues feel comfortable voicing concerns or asking clarifying questions. Open communication fosters trust and reduces misunderstandings.

1. **Bridge the Language Divide:**

- **Invest in language training:** Provide staff with basic training in common hospitality phrases in frequently encountered languages.
- **Visual aids:** Develop visual aids like picture menus or symbol charts to supplement verbal communication, especially for critical information.
- **Embrace collaborative communication:** Encourage staff members who share a common language to assist colleagues who might struggle. This fosters teamwork and inclusivity.

1. **Optimize Information Flow:**

- **Prioritize effectively:** Delegate tasks strategically to avoid overwhelming individuals. Implement a system for prioritizing requests, ensuring critical information is addressed first.
- **Embrace technology:** Utilize task management software or digital checklists to streamline communication and ensure important details aren’t forgotten.
- **Establish clear protocols:** Develop clear protocols for handling multiple requests simultaneously. This could involve a ticketing system or a designated team member for fielding inquiries.

1. **Designate Communication Channels:**

- **Dedicated channels for specific purposes:** Assign specific communication channels for different needs. For instance, utilize walkie-talkies for urgent requests, handover sheets for shift changes, and a central online platform for general

communication.

- **Consistency is key:** Once communication channels are designated, ensure staff consistently use these methods to avoid confusion and missed messages.

FINAL WORD

In the fast-paced world of hospitality, clear communication is our safety net. If something feels unclear, empower yourself and your team to say “Stop, Check, Clarify.” This simple phrase can prevent mistakes, ensure everyone’s on the same page, and ultimately create a safer, smoother experience for both guests and staff.

Communicating in Busy Workplaces Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

En los entornos de hostelería de ritmo rápido, una comunicación clara es la diferencia entre un funcionamiento sin problemas y un desastre frustrante. Los malentendidos entre el personal pueden provocar retrasos en el servicio, pedidos incorrectos y, en última instancia, clientes insatisfechos. Además, en tareas de seguridad como la manipulación de alimentos o la limpieza, una comunicación eficaz garantiza el bienestar de todos al evitar errores y accidentes.

CUÁL ES EL PELIGRO

He aquí algunos de los distintos peligros de la comunicación en los ajetreados lugares de trabajo de la hostelería:

- **Ruido y distracciones:** Los entornos ruidosos, con teléfonos que suenan, música y conversaciones que se solapan, pueden dificultar la escucha clara de los mensajes o la concentración en lo que se dice.
- **Presión del tiempo:** Durante las prisas, la necesidad de transmitir rápidamente la información puede dar lugar a mensajes apresurados, omisión de detalles o instrucciones incompletas.
- **Estrés:** Las situaciones de mucha presión pueden causar frustración y hacer que las personas sean más propensas a malentendidos o a malinterpretar la comunicación.
- **Barreras lingüísticas:** En lugares de trabajo diversos, las barreras lingüísticas pueden crear confusión, sobre todo si hay que transmitir información crítica con rapidez.
- **Sobrecarga de comunicación no verbal:** Cuando se dispone de poco tiempo para mantener largas conversaciones, puede ser arriesgado confiar únicamente en las señales no verbales, como los gestos o las expresiones faciales. Estas señales pueden malinterpretarse en un entorno acelerado.
- **Sobrecarga de información:** Ser bombardeado con múltiples peticiones o actualizaciones a la vez puede llevar a la confusión y al olvido de detalles importantes.
- **Falta de canales de comunicación claros:** Si no hay un método designado para transmitir información crítica (por ejemplo, walkie-talkies, hojas de entrega designadas), las cosas pueden perderse fácilmente.

COMO PROTEGERSE

Los entornos de hostelería de ritmo rápido prosperan con una comunicación clara. He aquí un plan exhaustivo para hacer frente a los diversos peligros de la comunicación y cultivar una cultura de intercambio eficaz de información:

1. **Controle el Ruido y las Distracciones:**

   - **Invierta en las herramientas adecuadas:** Equipe al personal clave con auriculares con cancelación de ruido para filtrar las conversaciones de fondo. Considere la posibilidad de designar zonas tranquilas para conversaciones cruciales o la finalización de tareas.
   - **Establezca protocolos de comunicación:** Durante las horas punta, establezca normas básicas de uso del teléfono para minimizar las interrupciones. Anime al personal a marcar las llamadas urgentes que requieran atención inmediata.
   - **Comunicación visual:** Utilice paneles de visualización o señalización digital para mostrar actualizaciones importantes, horarios o recordatorios, reduciendo la dependencia de la comunicación verbal en entornos ruidosos.

1. **Comunicación clara y práctica:**

   - **Capacitar para la claridad:** Proporcione al personal capacitación en técnicas de comunicación. Esto incluye hacer hincapié en la enunciación clara, la escucha activa y la importancia de resumir las instrucciones para confirmar la comprensión.
   - **Adopte las expresiones «yo»:** Fomente un entorno libre de culpas animando al personal a utilizar frases con «yo» al abordar los problemas. Por ejemplo: «He visto que la mesa 5 aún no ha recibido sus bebidas. ¿Puedo ayudarle a agilizar su pedido?».
   - **Acepte los múltiples estilos de comunicación:** Reconozca que las personas tienen métodos de comunicación preferidos. Algunos prefieren instrucciones verbales concisas, mientras que otros aprecian la confirmación por escrito. Atienda a estas preferencias siempre que sea posible.

1. **Fomente un equipo tranquilo y sereno:**

   - **Técnicas de gestión del estrés:** Aplique estrategias para ayudar al personal a gestionar el estrés durante los periodos de máxima actividad. Esto podría incluir breves descansos con ejercicios de relajación o zonas tranquilas designadas para descomprimirse.

- **Promover la comunicación abierta:** Cultive un entorno de apoyo en equipo en el que los compañeros se sientan cómodos para expresar sus preocupaciones o hacer preguntas aclaratorias. La comunicación abierta fomenta la confianza y reduce los malentendidos.

1. **Reduzca la brecha lingüística:**

- **Invierta en capacitación lingüística:** Ofrezca al personal capacitación básica en frases comunes de hospitalidad en los idiomas más frecuentes.
- **Ayudas visuales:** Desarrolle ayudas visuales, como menús ilustrados o tablas de símbolos, para complementar la comunicación verbal, especialmente en el caso de información crítica.
- **Fomente la comunicación colaborativa:** Anime a los miembros del personal que compartan un idioma común a ayudar a los compañeros que puedan tener dificultades. Esto fomenta el trabajo en equipo y la inclusividad.

1. **Optimizar el flujo de información:**

- **Establezca prioridades de forma eficaz:** Delegue tareas estratégicamente para evitar abrumar a las personas. Implemente un sistema para priorizar las solicitudes, asegurándose de que la información crítica se aborda en primer lugar.
- **Aproveche la tecnología:** Utilice programas de gestión de tareas o listas de comprobación digitales para agilizar la comunicación y garantizar que no se olvidan detalles importantes.
- **Establezca protocolos claros:** Desarrolle protocolos claros para gestionar varias solicitudes simultáneamente. Esto podría implicar un sistema de tickets o un miembro del equipo designado para atender las consultas.

1. **Designar canales de comunicación:**

- Canales específicos para fines concretos: Asigne canales de comunicación específicos para diferentes necesidades. Por ejemplo, utilice walkie-talkies para las peticiones

urgentes, hojas de entrega para los cambios de turno y una plataforma central en línea para la comunicación general.
- La coherencia es clave: Una vez designados los canales de comunicación, asegúrese de que el personal los utiliza sistemáticamente para evitar confusiones y mensajes perdidos.

CONCLUSIÓN

En el vertiginoso mundo de la hostelería, una comunicación clara es nuestra red de seguridad. Si algo no está claro, autorícese a sí mismo y a su equipo a decir «Pare, Compruebe, Aclare». Esta sencilla frase puede evitar errores, garantizar que todo el mundo esté de acuerdo y, en última instancia, crear una experiencia más segura y fluida tanto para los clientes como para el personal.

Communicating in Busy Workplaces Stats and Facts

FACTS

In busy hotel environments, effective communication is crucial not only for operational efficiency but also for ensuring the safety and well-being of both staff and guests. Here are some hazards associated with communication challenges in such settings:

1. **Misunderstood Instructions:** In a fast-paced hotel setting, miscommunicated or misunderstood instructions can lead to errors in guest service, potentially causing safety issues or compromising guest satisfaction.
2. **Emergency Situations:** In emergencies, the ability to communicate quickly and clearly is vital. Any

miscommunication can hinder emergency response efforts, increasing the risk of injury during situations like evacuations or natural disasters.

3. **Staff Coordination:** Hotels rely on the seamless coordination of various departments. Poor communication can lead to operational inefficiencies, accidents, or safety hazards, especially when handling guest needs or facility maintenance.
4. **Health and Safety Risks:** Miscommunication can lead to improper handling of food, incorrect cleaning protocols, or unsafe maintenance practices, posing health and safety risks to both employees and guests.
5. **Stress and Worker Morale:** Consistent communication challenges can increase stress among staff, leading to lower morale and potentially increasing the risk of accidents due to lack of focus or decreased motivation.
6. **Training and Compliance:** Miscommunication here can lead to non-compliance with industry regulations or internal standards, increasing the risk of accidents or legal issues.

STATS

- A report found that communication failures were a factor in 30% of malpractice cases, which included 1,744 deaths over a five-year period. This underscores the critical role of effective communication in preventing serious and fatal errors.
- 69% of managers reported discomfort in communicating with employees, and only 50% of employees clearly understand what is expected of them by their managers.
- Only 11% of workers report that ineffective communication does not have any effect on them. For the rest of the respondents, poor communication greatly affected workers in many areas. Most notably, it impacted productivity for 49% of respondents. Nearly 50% of respondents reported that ineffective communication impacted job satisfaction while 42% said it affected stress levels.
- Poor communication is affecting trust for 45% of workers.

- For over 40% of workers, poor communication reduces trust both in leadership and in their team. Remote workers were more affected, with 54% reporting poor communication impacts trust in leadership and 52% reporting it impacts trust in the team. For on-site workers, poor communication did not impact trust to the same extent, though it still had a big impact: 43% reported trust in leadership was impacted and 38% said trust in their team was affected.

Communicating in Busy Workplaces Stats and Facts – Spanish

HECHOS

En los hoteles de gran afluencia, la comunicación eficaz es crucial no sólo para la eficacia operativa, sino también para garantizar la seguridad y el bienestar tanto del personal como de los clientes. He aquí algunos peligros asociados a los retos de comunicación en este tipo de entornos:

1. **Instrucciones malinterpretadas:** En un entorno hotelero de ritmo acelerado, las instrucciones mal comunicadas o mal entendidas pueden conducir a errores en el servicio a los huéspedes, causando potencialmente problemas de seguridad o comprometiendo la satisfacción de los huéspedes.
2. **Situaciones de emergencia:** En situaciones de emergencia, la capacidad de comunicarse con rapidez y claridad es vital. Cualquier error de comunicación puede obstaculizar los esfuerzos de respuesta de emergencia, aumentando el riesgo de lesiones durante situaciones como evacuaciones o desastres naturales.

3. **Coordinación del personal:** Los hoteles dependen de la perfecta coordinación de varios departamentos. Una mala comunicación puede dar lugar a ineficiencias operativas, accidentes o riesgos para la seguridad, especialmente cuando se gestionan las necesidades de los huéspedes o el mantenimiento de las instalaciones.
4. **Riesgos para la salud y la seguridad:** La falta de comunicación puede conducir a una manipulación inadecuada de los alimentos, protocolos de limpieza incorrectos o prácticas de mantenimiento inseguras, lo que plantea riesgos de salud y seguridad tanto para los empleados como para los huéspedes.
5. **Estrés y moral de los trabajadores**: Los desafíos de comunicación constantes pueden aumentar el estrés entre el personal, lo que lleva a una moral más baja y potencialmente aumenta el riesgo de accidentes debido a la falta de concentración o la disminución de la motivación.
6. **Capacitación y cumplimiento:** La falta de comunicación aquí puede conducir al incumplimiento de las regulaciones de la industria o las normas internas, lo que aumenta el riesgo de accidentes o problemas legales.

ESTADÍSTICAS

- Según un informe, los fallos de comunicación fueron un factor determinante en el 30% de los casos de mala praxis, que incluyeron 1.744 muertes en un periodo de cinco años. Esto subraya el papel fundamental de una comunicación eficaz en la prevención de errores graves y mortales.
- El 69% de los directivos afirman sentirse incómodos a la hora de comunicarse con sus empleados, y sólo el 50% de los empleados entienden claramente lo que sus jefes esperan de ellos.
- Sólo el 11% de los trabajadores afirma que una comunicación ineficaz no tiene ningún efecto sobre ellos. Para el resto de los encuestados, la comunicación deficiente afecta en gran medida a los trabajadores en muchas áreas. En particular, afectó a la productividad del 49% de los

encuestados. Casi el 50% de los encuestados afirma que la comunicación ineficaz afecta a la satisfacción en el trabajo, mientras que el 42% afirma que afecta a los niveles de estrés.
- La mala comunicación afecta a la confianza del 45% de los trabajadores.
- Para más del 40% de los trabajadores, la mala comunicación reduce la confianza tanto en el liderazgo como en su equipo. Los trabajadores remotos se ven más afectados, ya que el 54% afirma que la mala comunicación afecta a la confianza en el liderazgo y el 52% a la confianza en el equipo. Para los trabajadores in situ, la mala comunicación no afecta a la confianza en la misma medida, aunque sigue teniendo un gran impacto: el 43% afirma que la confianza en el liderazgo se ve afectada y el 38% afirma que la confianza en su equipo se ve afectada.

Communicating in Busy Workplaces Fatality File

Tragic Miscommunication in a Bustling Hotel Environment Leads to Fatal Incident

In a devastating occurrence at a bustling metropolitan hotel, a miscommunication among staff members resulted in the fatal injury of a maintenance worker.

The worker was performing repairs on a large, motorized service door in the hotel’s underground delivery area.

At the same time, another employee, unaware of the ongoing

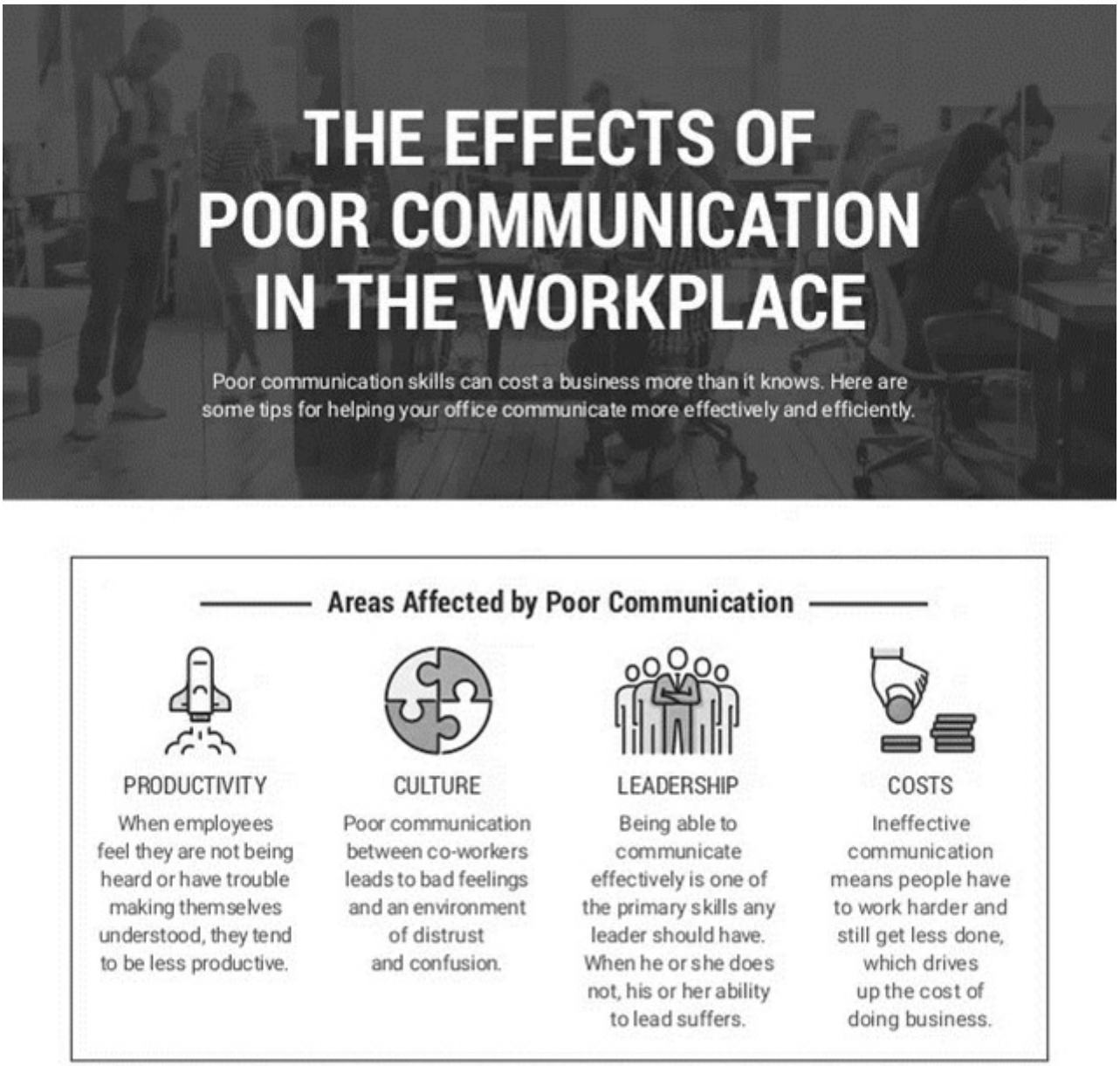
maintenance work, activated the door mechanism.

The lack of clear communication and proper signage indicating maintenance in progress led to the door unexpectedly engaging, causing severe injuries to the worker, who succumbed to the injuries shortly after.

The incident highlighted critical gaps in the hotel’s communication protocols, especially in high-traffic areas where the coordination of activities is crucial for safety.

This tragic event serves as a stark reminder of the importance of effective communication in busy workplaces to prevent accidents and ensure the safety of all employees.

Communicating in Busy Workplaces Infographic



Source: https://nexalearning.com

Communicating in Busy Workplaces Infographic – Spanish



Fuente: https://chvmpionmind.com

Communicating in Busy Workplaces Fatality File – Spanish

Una trágica falta de comunicación en un bullicioso hotel provoca un incidente mortal

En un suceso devastador ocurrido en un bullicioso hotel metropolitano, un error de comunicación entre los miembros del personal provocó la lesión mortal de un trabajador de mantenimiento.

El trabajador estaba reparando una gran puerta de servicio motorizada en la zona de entregas subterránea del hotel.

Al mismo tiempo, otro empleado, ajeno a los trabajos de mantenimiento en curso, activó el mecanismo de la puerta.

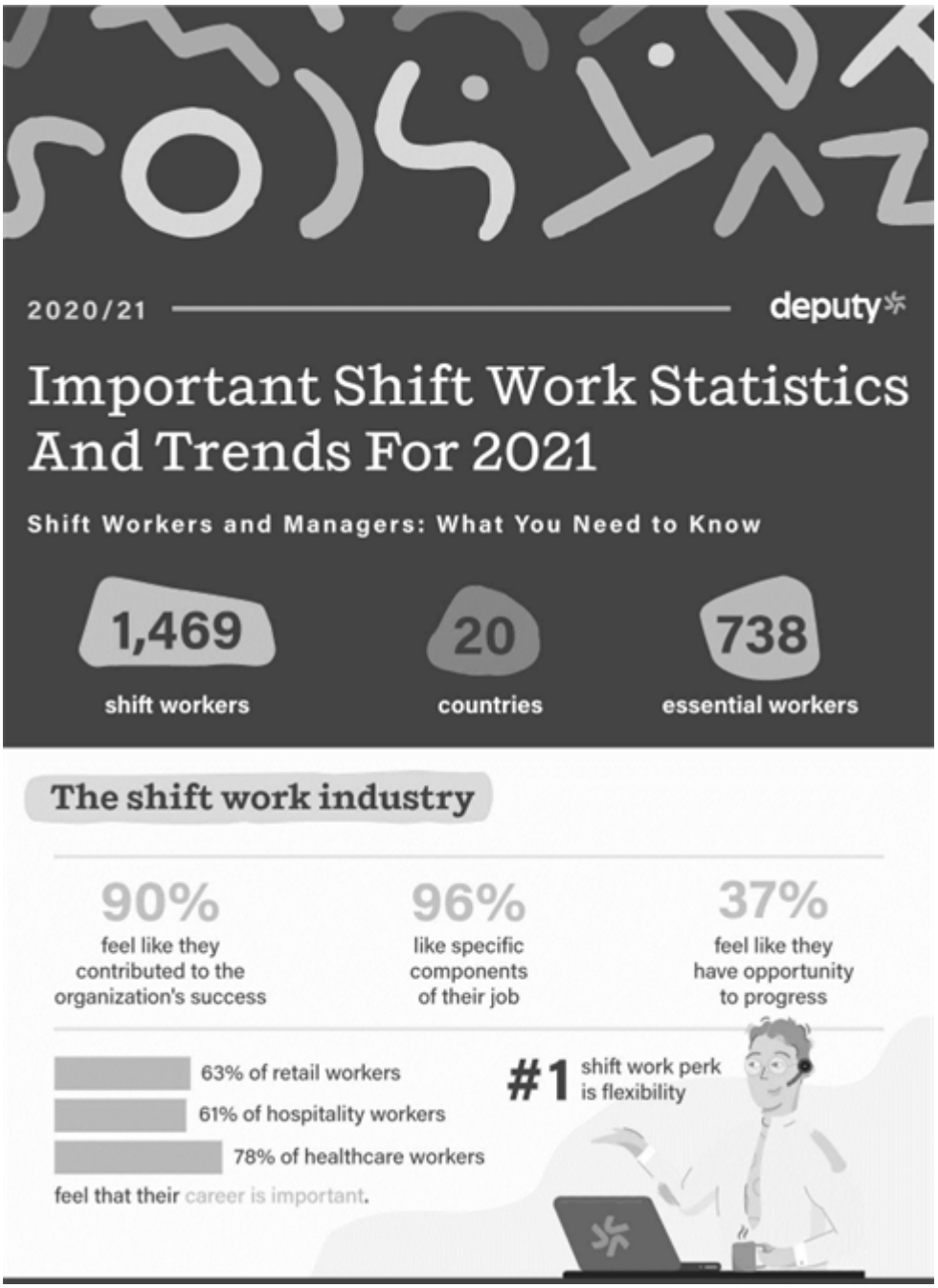
La falta de una comunicación clara y de una señalización adecuada que indicara el mantenimiento en curso provocó que la puerta se activara inesperadamente, causando lesiones graves al trabajador, que sucumbió a las heridas poco después.

El incidente puso de manifiesto la existencia de lagunas críticas en los protocolos de comunicación del hotel, especialmente en zonas muy transitadas donde la coordinación de actividades es crucial para la seguridad.

Este trágico suceso sirve de duro recordatorio de la importancia de una comunicación eficaz en lugares de trabajo muy concurridos para prevenir accidentes y garantizar la seguridad de todos los empleados.

Shift Work – Hospitality

Infographic



Source: https://www.deputy.com