Workplace Distractions Stats and Facts

FACTS

1. **Specific workplace distractions that affect employees the most:**

- Co-workers talking loudly over the phone
- Co-workers talking nearby
- Phone rings, alerts, and notifications
- Office celebrations, such as birthdays and retirement parties
- Nearby group meetings
- Children visiting your co-workers
- Team games that involve the entire office
- Family members, other than children, visiting your coworkers
- Table games, such as tennis or football
- Pets in the office
- Outside noise such as car sirens, landscaping work, or dogs barking
- Gossip
- The sound of the heating or air conditioning system
- The sound of the copy machine or printer
- The sound of coffee being made
- Cell phones
- Internet browsing
- Social media
- Emails
- Conversations with co-workers
- Meetings
- Smoke or snack breaks
- Noisy co-workers
- Sitting in a cubicle

STATS

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

Workplace Distractions Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

- Compañeros que hablan alto por teléfono
- Compañeros de trabajo hablando cerca
- Sonidos de teléfono, alertas y notificaciones

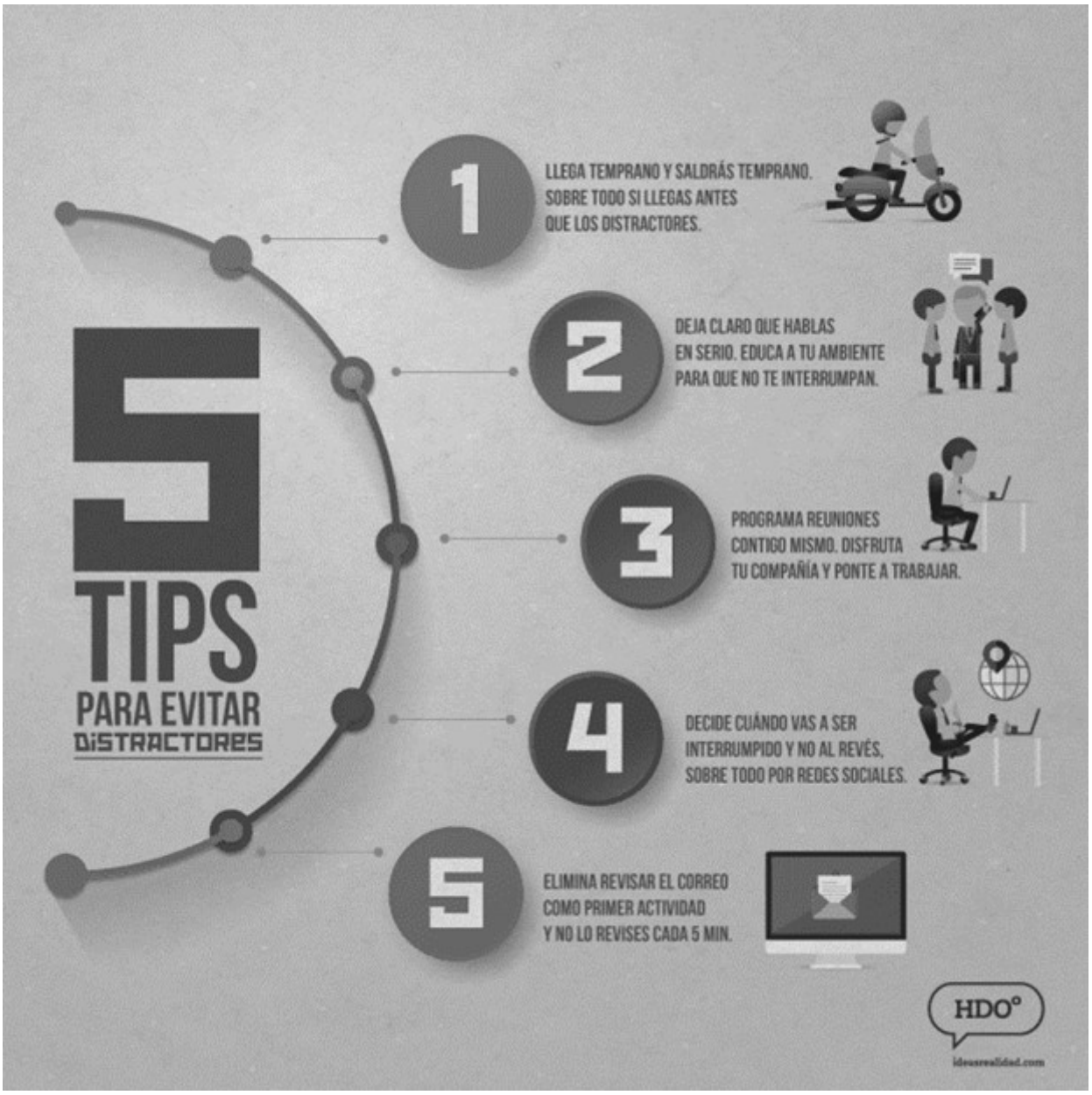
- Celebraciones en la oficina, como cumpleaños y fiestas de jubilación
- Reuniones de grupo cercanas
- Niños que visitan a los compañeros de trabajo
- Juegos de equipo en los que participa toda la oficina
- Familiares, que no sean niños, que visiten a sus compañeros de trabajo
- Juegos de mesa, como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

ESTADÍSTICAS

- Las distracciones en el lugar de trabajo son un gran obstáculo para la productividad laboral: los estudios demuestran que entre el 70% y el 99% de los empleados de oficina se sienten distraídos, y que un empleado medio experimenta hasta 56 interrupciones al día. Estos estudios también indican que los empleados tardan unas 2 horas en total al día en volver a centrar su atención en sus prioridades laborales después de haberse distraído en primer lugar.
- Las personas consideran que las siguientes distracciones son las más perjudiciales en el trabajo:

- Teléfono móvil/textos: 55%
- Internet: 41%
- Cotilleos: 39
- Redes sociales: 37%
- Compañeros de trabajo que se pasan por casa: 27%
- Pausas para fumar o tomar un tentempié: 27%
- Correo electrónico: 26%

Workplace Distractions Infographic – Spanish



Fuente: https://ticsyformacion.com

Workplace Distractions Infographic



Source: https://clockify.me

Workplace Distractions Fatality File – Spanish

Kira Hudson estaba conduciendo, pero su atención estaba en su conversación telefónica. Estaba discutiendo con su novio, con una

mano en el teléfono y otra en el volante mientras giraba por la arbolada Mill Creek Road cerca de SR-38 en el condado de Hamilton.

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

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

Sin dejar de agarrar el teléfono, giró el volante a la derecha con demasiada fuerza. Dejó caer el teléfono para agarrar el volante con ambas manos y girar rápidamente a la izquierda. Hudson corrigió rápidamente a la derecha. El coche volcó.

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

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

Workplace Distractions Fatality File

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

She remembers so many things about that day, including “1, 2 Step” playing on the radio and the deserted road ahead of her. But she

can’t remember what exactly she and her boyfriend were arguing about. Yet, as the then-20-year-old drove down that road on Jan. 31, 2005, she was laser-focused on her call.

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

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

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

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

Safe Food Storage Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

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

1. **Foodborne illness:** If food is not stored properly, bacteria such as Salmonella, E. coli, and Listeria can grow and cause foodborne illness in customers who consume contaminated food.
2. **Cross-contamination:** Storing different types of food together can lead to cross-contamination, where harmful bacteria from one food item spreads to another, increasing the risk of foodborne illness.

3. **Spoilage:** Improper storage can cause food to spoil more quickly, leading to waste and potential financial losses for the restaurant.
4. **Food quality:** Poor food storage can also result in a loss of quality, flavor, and nutritional value of the food.
5. **Health code violations:** Failure to follow proper food storage guidelines can result in health code violations and legal consequences for the restaurant.

STATS

- The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) estimates that each year, 48 million people in the United States get sick from eating contaminated food, leading to 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths. The Public Health Agency of Canada (PHAC) estimates about four million Canadians contract a foodborne illness each year, resulting in roughly 11,600 hospitalizations and 238 deaths.
- The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and Health Agency of Canada (PHAC) estimates that each year, 1 in 6 Americans and 1 in 10 Canadians gets sick from foodborne diseases.
- Based on the annual food safety statistics regularly conducted by the International Food Information Council (IFIC), 29% of consumers are most concerned with chemical contamination in food, which may have long-term health problems or chronic illness. The second highest concern is foodborne illness from bacteria which garnered 26%.
- Reports show that at least 1.1% to 10.8% of the global population is affected by food allergies.
- 1 in 10 workers in the world get sick from contaminated food every year.

Safe Food Storage Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

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

ESTADÍSTICAS

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) calculan que cada año enferman en Estados Unidos 48

millones de personas por ingerir alimentos contaminados, lo que provoca 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. La Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC) calcula que cada año unos cuatro millones de canadienses contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, lo que provoca unas 11.600 hospitalizaciones y 238 muertes.

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

Safe Food Storage Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Muere un niño de 2 años intoxicado

por carne contaminada.

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

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

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

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

“No estuvo muy despierto los dos últimos días, pero anoche fuimos a hablar con él y parecía conocernos. Iba a apretarte los dedos”, dijo Joseph Nole. “No puedo creer que se haya ido. Era un encanto de niño”.

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

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

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

Otros nueve niños siguen ingresados en el Hospital Infantil, ocho

de ellos en diálisis renal. Una niña de 9 años se encuentra en estado crítico y otros dos están en la unidad de cuidados intensivos.

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

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

“Parece un brote muy grave”, dijo Avner.

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

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

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

Safe Food Storage Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

HAZARDS OF IMPROPER FOOD STORAGE AT RESTAURANTS

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

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

as cleaning agents and pesticides, can result in contamination of food and pose serious health risks to customers.
- **Insect and rodent infestation:** Food that is not stored properly can attract insects and rodents, which can contaminate the food and spread disease.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PROPER FOOD STORAGE GUIDELINES FOR RESTAURANTS

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

SAFE FOOD STORAGE TEMPERATURE MONITORING FOR RESTAURANTS

FIFO! First In First Out. This rule means that items in storage should be used in the order they were put in. When you receive a delivery, new stock should be placed behind existing stock. This practice isn't always the easiest to do but makes doing so an innate practice. FIFO reduces waste because you will have less food run past its expiration date. Use the stock at the front to always make use of the oldest products first. Train your employees to track the expiration dates of goods in storage. Teach and stress the importance of using goods before their best by date for optimal safety and quality.

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

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

PREVENT CROSS-CONTAMINATION

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

WHY PROPER FOOD STORAGE IS ESSENTIAL IN A RESTAURANT

Food safety: Food storage plays a critical role in preventing foodborne illnesses caused by harmful bacteria, viruses, and other

microorganisms that can grow on food.

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

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

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

FINAL WORD

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

Safe Food Storage Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El almacenamiento seguro de alimentos se refiere a la manipulación, almacenamiento y conservación adecuados de los alimentos para evitar su contaminación y mantener su seguridad,

calidad y frescura. Esto incluye el uso de recipientes adecuados, el almacenamiento de los alimentos a la temperatura correcta, el etiquetado de los alimentos, la rotación periódica de los alimentos y el mantenimiento de las zonas de almacenamiento limpias y desinfectadas. Las prácticas seguras de almacenamiento de alimentos son esenciales para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DEL ALMACENAMIENTO INADECUADO DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES

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

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

- Infestación de insectos y roedores: Los alimentos que no se almacenan correctamente pueden atraer insectos y roedores, que pueden contaminarlos y propagar enfermedades.

COMO PROTEGERSE

DIRECTRICES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

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

"primero en entrar, primero en salir" para asegurarse de que los alimentos más antiguos se utilizan primero. Esto evita que los alimentos se estropeen y reduce el desperdicio.

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

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

Mantenga el almacén oscuro y seco. El almacenamiento oscuro maximiza el tiempo de conservación de los productos perecederos. Tanto si se trata de productos almacenados en seco como de productos almacenados en frío, como un frigorífico o un congelador, las condiciones ideales son siempre fuera de la luz directa, especialmente de la luz solar. Una iluminación adecuada y el control de la misma garantizan temperaturas estables y la calidad de los alimentos.
Almacenamiento en función de la temperatura de cocción. La temperatura a la que se cocinan los alimentos debe determinar el estante en el que se almacenan en el frigorífico. Los alimentos que se cocinan a temperaturas más bajas deben almacenarse en un estante más alto. Los alimentos listos para consumir, crudos o ya cocinados deben permanecer en el estante superior y envolverse bien para evitar la contaminación cruzada.

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Todos los empleados deben lavarse bien las manos con jabón y agua caliente (al menos a 110° F, o 44° C) durante un mínimo de 30

segundos cuando manipulen alimentos. También deben llevar guantes en todo momento para proteger los alimentos de los contaminantes. No utilice nunca la misma tabla de cortar para la carne cruda que para los alimentos listos para el consumo. Utilice siempre un termómetro de cocina para cocinar los alimentos a su temperatura interna adecuada, dependiendo del tipo de alimento de que se trate.

POR QUÉ ES ESENCIAL ALMACENAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS EN UN RESTAURANTE

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

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

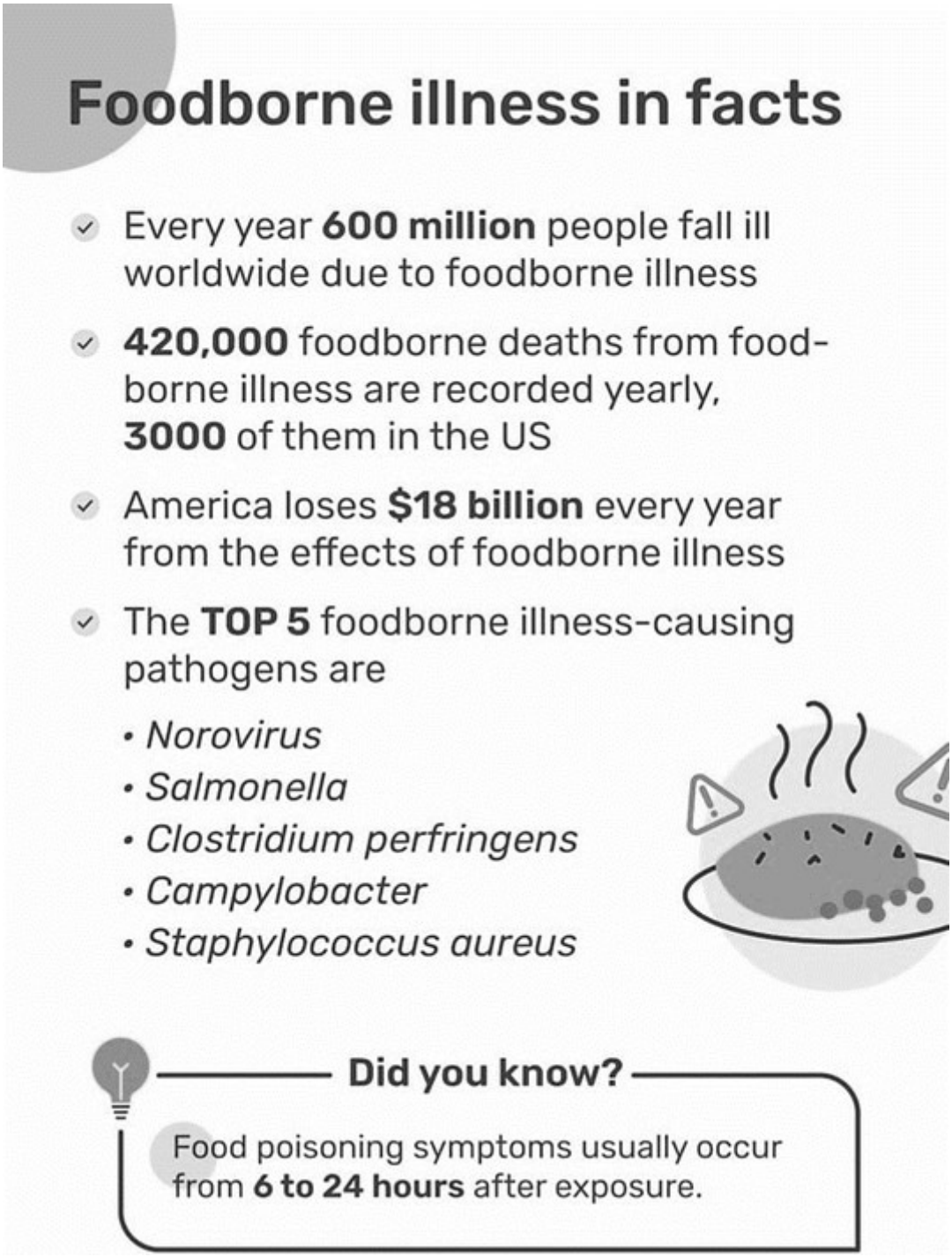
Ahorro de costes: Las buenas prácticas de almacenamiento de alimentos pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y ahorrar dinero al restaurante. Cuando los alimentos se almacenan correctamente, duran más, lo que reduce la necesidad de tirar comida estropeada o caducada.

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

CONCLUSIÓN

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

Safe Food Storage Restaurant Safety Infographic



Source: https://www.fooddocs.com

Safe Food Storage Restaurant Safety Fatality File

Boy Dies From Tainted Meat – 2-Year-Old Is First Victim Of Food Poisoning

A 2-year-old Tacoma boy died today from an infection linked to contaminated hamburgers from a fast-food restaurant.

It is the first death amongst more than 100 people sickened by the food-poisoning epidemic that has hit Puget Sound and surrounding areas this month. The outbreak is linked to Jack in the Box restaurants.

The Tacoma boy died at Children's Hospital Medical Center in Seattle of heart failure stemming from kidney failure caused by the bacteria E. coli 0157:H7. He was identified by the King County medical examiner's office as Michael Nole.

Today, the boy's grandfather, Joseph Nole, identified the child's parents as 30-year-old Michael Nole, a roofer, and Diana, who works at St. Joseph Hospital in Tacoma. The boy was their only child.

"He wasn't really awake the last couple of days, but last night we went in and talked to him and he seemed to know us. He'd squeeze your fingers," Joseph Nole said. "I can't believe he's gone. He was such a little sweetheart."

Nole said his grandson ate a cheeseburger on Jan. 11 at a Jack in the Box restaurant near his son's home on the south side of Tacoma. "He loved hamburgers," he said.

Joseph Nole said his grandson felt nauseated that night, developed

diarrhea the next day, and then progressively grew worse.

Joseph Nole said his family is “very, very angry” about the boy’s death. “Someone’s going to pay for this,” he said. “It’s just not right.” He said parents of another sick child have contacted an attorney and asked his son if he wants to join in a lawsuit.

Nine other children are still in Children’s Hospital, including eight on kidney dialysis. A 9-year-old girl is in critical condition and two others are in the intensive-care unit.

“We’re still fighting hard . . . trying to treat these children,” said Dr. Ellis Avner, director of Children’s kidney unit. “We still feel we’re ahead of the game. But this is pretty devastating.”

The most seriously ill in the outbreak have been children. And, Avner said, they are significantly more affected by hemolytic uremic syndrome (HUS), a form of kidney failure which results in about 10 percent of those infected with E. coli 0157:H76.

“It appears to be a very severe outbreak,” said Avner.

Most patients who suffer from HUS become very ill and need kidney dialysis; some may die or have chronic kidney failure, requiring lifetime dialysis treatment or a kidney transplant.

State health officials have found massive amounts of contamination in raw hamburger recalled from Jack in the Box restaurants early this week, confirming that the food-poisoning outbreak originated in the chain.

“These are very high numbers, exceedingly high numbers” said Bert Bartleson, a food expert with the state Department of Health, referring to fecal bacteria found in the hamburgers.

Safe Food Storage Restaurant Safety Infographic – Spanish



Consejos para el correcto almacenamiento de comestibles, en un restaurante o negocio.

Rotación de existencias
La comida nueva debe colocarse detrás de la comida más antigua. Previenes desperdicio y aseguras la calidad de lo que sirves.

Etiquetado
Todos los productos deben etiquetarse con la "fecha de caducidad" para asegurar la calidad y frescura.

Sellado hermético
Mantener los productos en recipientes cerrados incrementa su vida útil y los mantiene alejados de bacterias y contaminantes.

Carnes abajo
La carne debe almacenarse en la parte inferior de los frigoríficos para evitar contaminar otros alimentos, por los jugos que gotean de la carne.

Control de temperatura
Las temperaturas del refrigerador deben estar a 4° C (40° F) o menos, y en el congelador -18° C (0° F) y deben revisarse regularmente. Su equipo debe tener termómetros en el interior).

No sobrecargues
Los congeladores y frigoríficos saturados pueden dejar de funcionar de la manera correcta y dañar algún alimento.

Limpieza en todas partes
Todos los equipos, estantes y unidades de almacenamiento deben limpiarse a fondo todos los días.

Los alimentos deben estar al menos a 6-12 pulgadas del piso para evitar cualquier contaminación por agua, polvo y suciedad.

Fuente: https://blog.imberacooling.com

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Municipalities are not exempt from the permit requirements for permit-required confined spaces and must comply with OSHA regulations to ensure the safety of their workers when entering confined spaces.

WHAT ARE CONFINED SPACES?

- Is large enough for a worker to enter and perform work.
- Has limited means of entry or exit.
- Is not designed for continuous occupancy.

WHAT IS THE CRITERIA TO BE DEEMED CONFINED SPACES?

1. Contains or has the potential to contain a hazardous atmosphere.
2. Contains a material that has the potential for engulfing an entrant.
3. Has an internal configuration such that an entrant could be trapped or asphyxiated by inwardly converging walls or by a floor that slopes downward and tapers to a smaller cross-section; or
4. Contains any other recognized serious safety or health hazard.

WHAT’S THE DANGER

POTENTIAL HAZARDS OF CONFINED SPACES FOR MUNICIPALITIES

Oxygen deficiency or enrichment: The atmosphere inside a confined space may contain less than 19.5% oxygen, which can lead to suffocation. Alternatively, it may contain a higher percentage of oxygen, which can increase the risk of fire and explosion.

- **Heat stress:** Working in confined spaces can cause heat stress due to the lack of ventilation and high temperatures.
- **Hazardous atmospheres:** Confined spaces may contain hazardous atmospheres such as low oxygen levels, toxic gases, or flammable vapors. Without proper ventilation and air monitoring, workers can be exposed to these hazards, which can result in asphyxiation, suffocation, or poisoning.
- **Engulfment or entrapment:** Workers entering confined spaces can also be at risk of engulfment or entrapment. This can include becoming trapped in a space due to collapsed walls or floors, or being engulfed by materials such as grain, sand, or water.
- **Physical hazards:** Confined spaces can also contain physical hazards such as sharp objects, moving parts, or electrical hazards.
- **Limited access or egress:** Confined spaces are not intended for continuous occupancy and have limited access or egress. Which makes it difficult for workers to escape in the event of an emergency.
- **Psychological stress:** The nature of confined spaces can also cause psychological stress on workers.
- **Structural Hazards:** Confined spaces may contain structural hazards, such as collapsing walls or floors, which can result in serious injuries or death.

HOW TO PROTECT YOURSELF

1ST STEP – IDENTIFY CONFINED SPACES

Municipalities must develop and implement a written program to

control the hazards. This includes a permit which is a written document completed by a competent person who has been trained in the hazards associated with confined spaces and in the procedures for safe entry into the space. A permit must include:

1. The purpose of the entry;
2. The date and authorized duration of the permit;
3. The location of the confined space;
4. The hazards associated with the confined space, including all atmospheric hazards, and physical hazards.
5. The measures that will be taken to isolate the confined space and eliminate or control the hazards;
6. The procedures that will be used to enter and work in the confined space;
7. The rescue and emergency procedures that will be used in the event of an emergency;
8. The names of the authorized entrants and the attendant(s) who will be present outside the confined space during entry; and
9. The signature of the person authorizing entry into the confined space.

BEST PROTECTION – ELIMINATE THE NEED TO ENTER CONFINED SPACES

Municipalities can take steps to eliminate or reduce the need for workers to enter confined spaces by:

Digning Buildings and Strucestures with Safety in Mind: This may include using open designs, installing proper ventilation systems, and avoiding the use of materials that can create hazardous atmospheres.

Proper Storage and Handling of Materials: Municipalities should take steps to ensure that materials are stored in well-ventilated areas and that proper safety protocols are in place to prevent the creation of hazardous conditions.

Implementing Remote Inspection Technologies: Remote inspection technologies, such as video cameras or drones, can be used to inspect confined spaces without the need for workers to enter.

Implementing Safe Work Practices: Safe work practices include using long-handled tools, ventilation equipment, and other measures to complete work from outside the confined space.

Providing Adequate Training: Workers should receive adequate training on the risks associated with confined spaces and the procedures for safe entry and work within them.

Identifying and evaluating confined spaces: Municipalities should identify and evaluate all confined spaces.

Implementing appropriate measures to control hazards: Municipalities should take appropriate measures to control hazards associated with confined spaces, such as improving ventilation and removing hazards.

Establishing rescue procedures: Municipalities should establish procedures for rescuing workers who become trapped or injured while working in confined spaces.

Ensuring proper communication: Municipalities should ensure that all workers who may enter confined spaces are aware of the hazards and precautions associated with these spaces.

FINAL WORD

It is important for workers to understand the risks associated with confined spaces and to follow established safety procedures. Workers should never enter a confined space without proper authorization and training.

Confined Space Entry – Permit

Required For Municipalities Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los espacios confinados pueden presentar diversos peligros, como ventilación deficiente, gases tóxicos o inflamables, peligros eléctricos y peligros de engullimiento o atrapamiento.
2. Para garantizar la seguridad de los trabajadores, los empleadores deben implementar un programa de espacios confinados que incluya procedimientos escritos, capacitación de los empleados y equipos especializados.
3. El proceso de entrada a espacios confinados que requiere permiso implica la evaluación del espacio, la identificación de peligros potenciales y la implementación de medidas de control para mitigar esos peligros.
4. Antes de ingresar a un espacio confinado que requiere permiso, los trabajadores deben obtener un permiso que especifique los peligros del espacio, las medidas de control que se han implementado y los procedimientos de ingreso y rescate.
5. El proceso de ingreso a espacios confinados requerido por permiso también requiere que un asistente capacitado esté presente fuera del espacio para monitorear al trabajador e iniciar el rescate si es necesario.
6. Los trabajadores que deban trabajar en espacios confinados sujetos a permiso deben recibir capacitación especializada sobre reconocimiento de peligros, medidas de control, equipo de protección personal y procedimientos de respuesta a emergencias.

ESTADÍSTICAS

- Según los datos recogidos por el programa Census of Fatal Occupational Injuries (CFOI) de la Oficina de Estadísticas

Laborales (BLS), se producen 92 muertes en espacios confinados al año, con una media de casi dos por semana.
- ás del 60% de los accidentes mortales en espacios confinados se producen entre aspirantes a rescatadores. Según la OSHA, cada año se realizan más de 4,8 millones de entradas en espacios confinados en Estados Unidos. Podrían evitarse más de 11.000 lesiones si los empresarios y los trabajadores hubieran aplicado un plan de vigilancia y rescate bien diseñado y correctamente ejecutado.
- Según la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) de Estados Unidos, en 2018 se produjeron 95 víctimas mortales en espacios confinados.
- Según la OSHA, entre 2011 y 2019 se produjeron 530 víctimas mortales en espacios confinados en Estados Unidos.

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los municipios no están exentos de los requisitos de permiso para los espacios confinados que requieren permiso y deben cumplir la normativa de la OSHA para garantizar la seguridad de sus trabajadores al entrar en espacios confinados.

¿QUÉ SON LOS ESPACIOS CONFINADOS?

- Es lo suficientemente grande para que un trabajador entre y realice el trabajo.
- Tiene medios limitados de entrada o salida.
- No está diseñado para una ocupación continua.

¿CUÁLES SON LOS CRITERIOS PARA SER CONSIDERADOS ESPACIOS CONFINADOS?

1. Contiene o tiene el potencial de contener una atmósfera peligrosa.
2. Contiene un material que puede envolver a una persona que entre en él.
3. Tiene una configuración interna tal que un participante podría quedar atrapado o asfixiado por paredes convergentes hacia el interior o por un suelo inclinado hacia abajo y que se estrecha hacia una sección transversal más pequeña; o bien
4. Contiene cualquier otro riesgo grave reconocido para la seguridad o la salud.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS POTENCIALES DE LOS ESPACIOS CONFINADOS PARA LOS MUNICIPIOS

- **Deficiencia o enriquecimiento de oxígeno:** La atmósfera dentro de un espacio confinado puede contener menos del 19,5% de oxígeno, lo que puede provocar asfixia. Alternativamente, puede contener un porcentaje de oxígeno superior, lo que puede aumentar el riesgo de incendio y explosión.
- **Estrés térmico:** Trabajar en espacios confinados puede provocar estrés térmico debido a la falta de ventilación y a las altas temperaturas.
- **Atmósferas peligrosas:** Los espacios confinados pueden contener atmósferas peligrosas, como niveles bajos de oxígeno, gases tóxicos o vapores inflamables. Sin la ventilación y el control del aire adecuados, los trabajadores pueden estar expuestos a estos peligros, que pueden provocar asfixia, sofocación o envenenamiento.
- **Envoltura o atrapamiento:** Los trabajadores que entran en espacios confinados también pueden correr el riesgo de ser engullidos o atrapados. Esto puede incluir quedar atrapado en un espacio debido al derrumbamiento de paredes o suelos,

o ser engullido por materiales como grano, arena o agua.

- **Peligros físicos:** Los espacios confinados también pueden contener riesgos físicos como objetos afilados, piezas móviles o riesgos eléctricos.
- **Acceso o salida limitados:** Los espacios confinados no están destinados a una ocupación continua y tienen acceso o salida limitados. Esto dificulta la salida de los trabajadores en caso de emergencia.
- **Estrés psicológico:** La naturaleza de los espacios confinados también puede causar estrés psicológico a los trabajadores.
- **Peligros estructurales:** Los espacios confinados pueden contener peligros estructurales, como el derrumbamiento de paredes o suelos, que pueden provocar lesiones graves o la muerte.

COMO PROTEGERSE

1ER PASO – IDENTIFICAR LOS ESPACIOS CONFINADOS

Los municipios deben desarrollar y aplicar un programa escrito para controlar los peligros. Esto incluye un permiso, que es un documento escrito cumplimentado por una persona competente que ha recibido capacitación sobre los peligros asociados a los espacios confinados y sobre los procedimientos para entrar en el espacio de forma segura. El permiso debe incluir

1. El propósito de la entrada;
2. La fecha y la duración autorizada del permiso;
3. La ubicación del espacio confinado;
4. Los peligros asociados al espacio confinado, incluidos todos los peligros atmosféricos y los peligros físicos.
5. Las medidas que se tomarán para aislar el espacio confinado y eliminar o controlar los peligros;
6. Los procedimientos que se utilizarán para entrar y trabajar en el espacio confinado;
7. Los procedimientos de rescate y emergencia que se utilizarán en caso de emergencia;
8. Los nombres de las personas autorizadas a entrar y de los asistentes que estarán presentes fuera del espacio confinado

durante la entrada; y
9. La firma de la persona que autoriza la entrada en el espacio confinado.

MEJOR PROTECCIÓN – ELIMINAR LA NECESIDAD DE ENTRAR EN ESPACIOS CONFINADOS

Los municipios pueden tomar medidas para eliminar o reducir la necesidad de que los trabajadores entren en espacios confinados:

Diseñando edificios y estructuras pensando en la seguridad: Esto puede incluir el uso de diseños abiertos, la instalación de sistemas de ventilación adecuados y evitar el uso de materiales que puedan crear atmósferas peligrosas.

Almacenamiento y manipulación adecuados de los materiales: Los municipios deben tomar medidas para garantizar que los materiales se almacenan en zonas bien ventiladas y que existen protocolos de seguridad adecuados para evitar la creación de condiciones peligrosas.

Aplicación de tecnologías de inspección a distancia: Las tecnologías de inspección remota, como las cámaras de vídeo o los drones, pueden utilizarse para inspeccionar espacios confinados sin necesidad de que entren trabajadores.

Aplicación de prácticas de trabajo seguras: Las prácticas de trabajo seguras incluyen el uso de herramientas de mango largo, equipos de ventilación y otras medidas para completar el trabajo desde fuera del espacio confinado.

Capacitación adecuada: Los trabajadores deben recibir una capacitación adecuada sobre los riesgos asociados a los espacios confinados y los procedimientos para entrar y trabajar en ellos de forma segura.

Identificar y evaluar los espacios confinados: Los municipios deben identificar y evaluar todos los espacios confinados.

Aplicación de medidas adecuadas para controlar los riesgos: Los municipios deben tomar las medidas adecuadas para controlar los

peligros asociados a los espacios confinados, como mejorar la ventilación y eliminar los peligros.

Establecer procedimientos de rescate: Los municipios deben establecer procedimientos para rescatar a los trabajadores que queden atrapados o se lesionen mientras trabajan en espacios confinados.

Garantizar una comunicación adecuada: Los municipios deben asegurarse de que todos los trabajadores que puedan entrar en espacios confinados sean conscientes de los peligros y precauciones asociados a estos espacios.

CONCLUSIÓN

Es importante que los trabajadores comprendan los riesgos asociados a los espacios confinados y sigan los procedimientos de seguridad establecidos. Los trabajadores nunca deben entrar en un espacio confinado sin la debida autorización y capacitación.

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Stats and Facts

FACTS

1. Confined spaces can pose a variety of hazards, including poor ventilation, toxic or flammable gases, electrical hazards, and engulfment or entrapment hazards.
2. To ensure worker safety, employers are required to implement a confined space program that includes written procedures,

employee training, and specialized equipment.

3. The permit-required confined space entry process involves evaluating the space, identifying potential hazards, and implementing control measures to mitigate those hazards.
4. Before entering a permit-required confined space, workers must obtain a permit that specifies the hazards of the space, the control measures that have been implemented, and the procedures for entry and rescue.
5. The permit-required confined space entry process also requires that a trained attendant be present outside the space to monitor the worker and initiate rescue if necessary.
6. Workers who are required to work in permit-required confined spaces must receive specialized training on hazard recognition, control measures, personal protective equipment, and emergency response procedures.

STATS

- According to data collected by Bureau of Labor Statistics (BLS) Census of Fatal Occupational Injuries (CFOI) program, there are 92 fatalities in confined spaces per year, averaging almost two per week.
- More than 60% of confined space fatalities occur among would-be rescuers. According to OSHA, over 4.8 million confined space entries are made every year in the United States. Over 11,000 injuries could be prevented if employers and workers had implemented a well-designed and properly executed monitoring and rescue plan.
- According to the Occupational Safety and Health Administration (OSHA) in the United States, there were 95 fatalities in confined spaces in 2018.
- According to OSHA, between 2011 and 2019, there were 530 fatalities in confined spaces in the United States.
- The overall fatality rate in confined space work is estimated to range between 0.05 and 0.08 per 100,000 workers.

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Fatality File – Spanish

Cuatro minutos: Vida y muerte en espacios confinados

Un empleado de D&D Construction en California entró en un pozo de drenaje para limpiar barro y escombros. El trabajador descendió 3 metros en el pozo a través de un cubo. No se dio cuenta, pero estaba descendiendo a una atmósfera peligrosa.

El trabajador no llevaba equipo de respiración autónomo ni protección personal contra caídas cuando el cubo le hizo descender al pozo, de 1,2 m de diámetro y revestido de hormigón. Resultó que no había suficiente oxígeno en el pozo para mantener la vida y, al no llevar un aparato de respiración autónomo, el trabajador se asfixió. Perdió el conocimiento debido a la atmósfera carente de oxígeno del espacio confinado y cayó 12 metros, ahogándose en un pie de agua en el fondo del pozo.

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities

Fatality File

Four Minutes: Life and Death in Confined Spaces

An employee of D&D Construction in California entered a drainage shaft to clean out mud and debris. The worker descended 10 feet down into the shaft via a bucket. He didn’t realize it, but he was descending into a hazardous atmosphere.

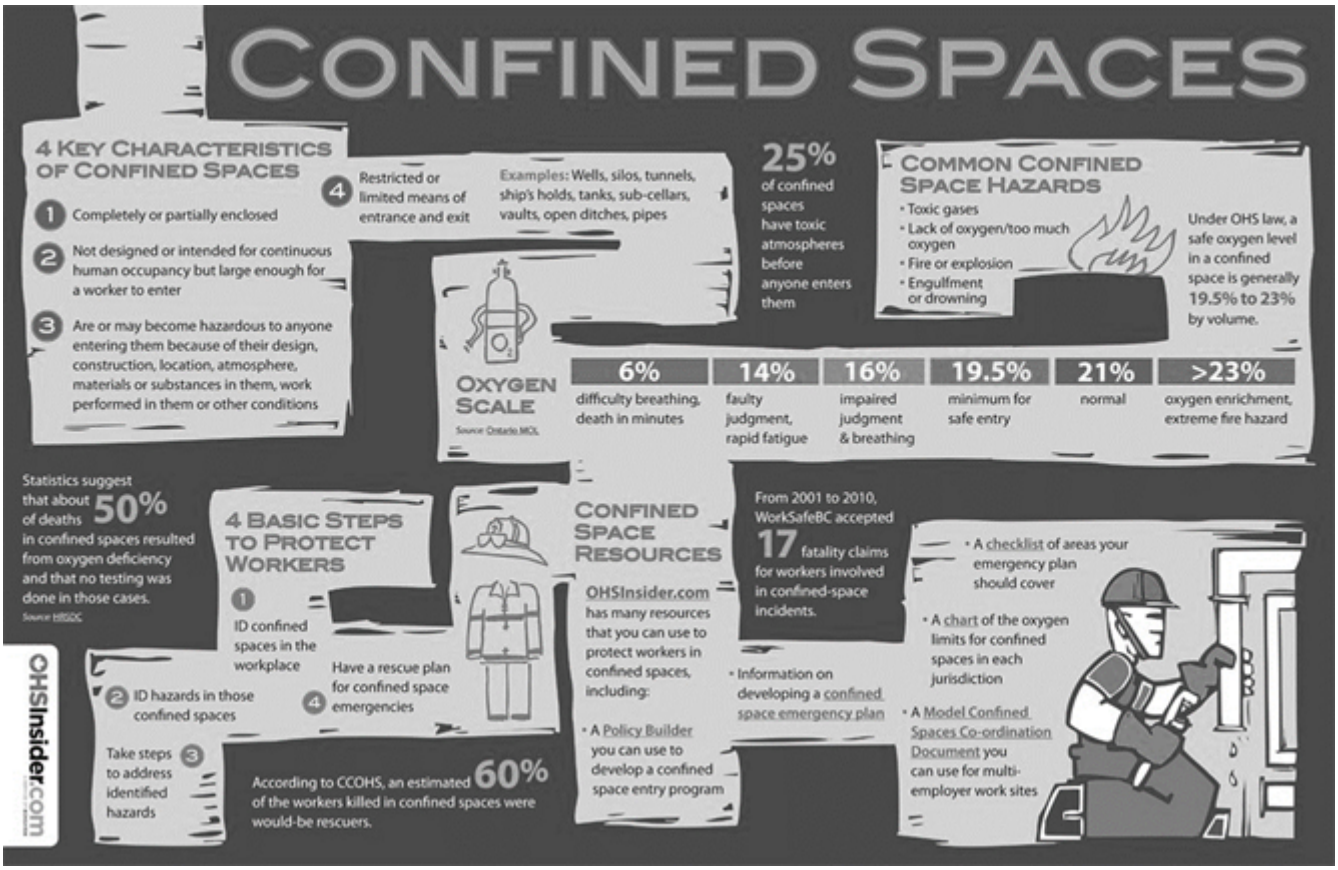
The worker was not wearing a self-contained breathing apparatus or personal fall protection as the bucket lowered him down into the shaft, which was 4.5 ft. in diameter and lined with concrete. As it turns out, there was not enough oxygen in the shaft to support life and because he was not wearing a self-contained breathing apparatus, the worker asphyxiated. He lost consciousness due to the oxygen-deficient atmosphere in the confined space and fell 40 feet, drowning in a foot of water at the bottom of the shaft.

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Infographic – Spanish



Fuente: https://www.insst.es

Confined Space Entry – Permit Required For Municipalities Infographic



Source: https://www.atlantictraining.com

Power Take Off – Rotating Hazards Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Toma de fuerza (TDF) – Riesgos de rotación se refiere a los peligros potenciales asociados al uso de sistemas de toma de fuerza en maquinaria y equipos. Una toma de fuerza es un dispositivo mecánico utilizado para transferir potencia de un motor o fuente de energía a otra pieza del equipo. Las tomas de fuerza se utilizan habitualmente en maquinaria agrícola, equipos industriales y vehículos para accionar diversos implementos, como bombas, sinfines, segadoras, etc.

CUÁL ES EL PELIGRO

TOMA DE FUERZA PELIGROS GIRATORIOS

- **Enredo:** La ropa suelta, el pelo o cualquier otro objeto suelto pueden quedar atrapados en las piezas giratorias de la toma de fuerza, provocando graves lesiones por enredo.
- **Contacto con piezas en movimiento:** Si una persona entra accidentalmente en contacto con los componentes giratorios de la TDF, como ejes o acoplamientos, puede sufrir cortes, magulladuras o incluso lesiones más graves.
- **Contragolpe:** Los equipos accionados por tomas de fuerza pueden sufrir paradas o atascos repentinos, provocando una inversión rápida y enérgica del movimiento.
- **Falta de protecciones:** Si la toma de fuerza no está debidamente protegida o si se retiran las protecciones, existe un mayor riesgo de contacto accidental con las piezas giratorias.
- **Arranques inesperados:** Si la toma de fuerza se conecta sin previo aviso o si se conecta mientras se realizan tareas de mantenimiento o reparaciones, puede provocar arranques inesperados que provoquen accidentes.
- **Capacitación inadecuada:** Los conocimientos y la capacitación insuficientes de los operadores en relación con la seguridad de la toma de fuerza pueden provocar accidentes.
- **Mantenimiento deficiente:** Descuidar el mantenimiento y las inspecciones periódicas de los sistemas de toma de fuerza puede dar lugar a piezas defectuosas o al mal funcionamiento del equipo, aumentando el riesgo de accidentes.

COMO PROTEGERSE

HERRAMIENTAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR RIESGOS DE ROTACIÓN

- Instale y mantenga protecciones adecuadas alrededor de los componentes giratorios de la TDF, como ejes, engranajes, correas y cadenas.
- Implemente sistemas de enclavamiento de seguridad que

desconecten automáticamente la TDF cuando se cumplan determinadas condiciones, como cuando el operador abandona el asiento o abre una puerta de protección.

- Instale botones o interruptores de parada de emergencia al alcance del operador. En caso de emergencia o si se detecta un peligro, el operador puede detener rápida y fácilmente la rotación de la TDF.
- Utilice desconectadores de la línea de transmisión que permitan a los operadores separar físicamente la TDF de la fuente de alimentación como una capa adicional de seguridad.
- Incorpore pasadores de seguridad o embragues en el sistema de la TDF para que se rompan o patinen si la TDF encuentra una resistencia excesiva.
- Instale dispositivos de aviso que proporcionen alertas visuales o acústicas cuando la TDF esté conectada o a punto de ponerse en marcha. Estas señales ayudan a recordar a los operadores que sean precavidos y se mantengan alerta.
- Utilice sensores que detecten la presencia del operador. Si el operador abandona el asiento mientras la TDF está conectada.
- Equipe la maquinaria accionada por TDF con kits de bloqueo/etiquetado que incluyan candados, etiquetas y otros dispositivos para aislar la fuente de energía durante el mantenimiento y las reparaciones.
- Instale escudos o cubiertas alrededor de la toma de fuerza para evitar que entren residuos, objetos o materiales en los componentes giratorios.
- Proporcione a los operarios y trabajadores materiales educativos, como manuales de seguridad y vídeos, para fomentar la concienciación sobre los peligros de la rotación y las prácticas de funcionamiento seguras.
- Utilice herramientas de mantenimiento e inspección para evaluar periódicamente el estado de los componentes de la TDF, asegurándose de que funcionan correctamente y no presentan defectos.

PASOS CLAVE PARA PREVENIR LOS RIESGOS ROTATIVOS

- **Protección adecuada:** Asegúrese de que todos los componentes

de la toma de fuerza, incluidos ejes, engranajes, correas y cadenas, estén debidamente protegidos. Las protecciones actúan como barreras protectoras que evitan el contacto accidental con las piezas giratorias.

- **Procedimientos de bloqueo y etiquetado:** El bloqueo/etiquetado implica aislar la fuente de energía y asegurarla con candados o etiquetas para evitar la activación accidental durante las actividades de mantenimiento.
- **Capacitación y educación:** Proporcione capacitación integral a todos los operadores y trabajadores que utilizarán o trabajarán cerca de maquinaria accionada por toma de fuerza.
- **Equipo de protección personal (EPP):** Asegúrese de que los operarios y trabajadores llevan el equipo de protección personal adecuado, incluyendo ropa ajustada, botas de seguridad y gafas de seguridad.
- **Prácticas operativas seguras:** Instruya a los operadores sobre prácticas de operación seguras, tales como no llevar ropa holgada, no alcanzar por encima o alrededor de los protectores, y nunca tratar de eliminar bloqueos o escombros mientras la toma de fuerza está activada.
- **Mantenimiento e inspección periódicos:** Programe el mantenimiento y la inspección periódicos de los sistemas y equipos de la TDF.
- **Señales y etiquetas de advertencia:** Coloque señales y etiquetas de advertencia cerca de los equipos accionados por tomas de fuerza para recordar a los operadores y trabajadores los peligros potenciales y los procedimientos de funcionamiento seguro.
- **Utilice dispositivos de seguridad:** Considere el uso de dispositivos de seguridad adicionales, como enclavamientos de seguridad, botones de parada de emergencia o sistemas de supervisión electrónica, para mejorar la seguridad durante el funcionamiento de la TDF.
- **Aplique procedimientos de arranque seguros:** Antes de poner en marcha la TDF, asegúrese de que todos los trabajadores se encuentran en una posición segura y de que no hay obstáculos ni peligros potenciales en la zona.

- **Mantenga un entorno de trabajo seguro:** Mantenga el área de trabajo limpia y organizada para minimizar el riesgo de tropezar o resbalar con las piezas giratorias.
- **Supervisión y cumplimiento:** Asegúrese de que los operarios y trabajadores están supervisados y de que se siguen sistemáticamente los protocolos de seguridad.

CONCLUSIÓN

El conocimiento de los riesgos de rotación asociados a las tomas de fuerza y el estricto cumplimiento de los protocolos de seguridad pueden reducir significativamente la probabilidad de accidentes y lesiones al trabajar con este tipo de equipos.

Power Take Off – Rotating Hazards Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Power Take-Off (PTO) – Rotating Hazards refers to the potential dangers associated with the use of Power Take-Off systems in machinery and equipment. A Power Take-Off is a mechanical device used to transfer power from an engine or power source to another piece of equipment. PTOs are commonly used in agricultural machinery, industrial equipment, and vehicles to drive various implements, such as pumps, augers, mowers, and more.

WHAT'S THE DANGER

POWER TAKE–OFF ROTATING HAZARDS

- **Entanglement:** Loose clothing, hair, or any other loose

objects can get caught in the rotating parts of the PTO, leading to severe entanglement injuries.

- **Contact with Moving Parts:** If a person accidentally comes into contact with the rotating PTO components, such as shafts or couplings, it can result in cuts, bruises, or even more severe injuries.
- **Kickback:** PTO-driven equipment can experience sudden stoppages or jams, causing a rapid and forceful reversal of motion.
- **Lack of Guards:** If the PTO is not properly guarded or if the guards are removed, there is a higher risk of accidental contact with the rotating parts.
- **Unexpected Starts:** If the PTO is engaged without warning or if it engages while performing maintenance or repairs, it can cause unexpected starts, leading to accidents.
- **Inadequate Training:** Insufficient knowledge and training of operators regarding PTO safety can lead to accidents.
- **Poor Maintenance:** Neglecting regular maintenance and inspections of PTO systems can result in faulty parts or equipment malfunctions, increasing the risk of accidents.

HOW TO PROTECT YOURSELF

TOOLS AND SAFETY MEASURES TO PREVENT ROTATING HAZARDS

- Install and maintain proper guards around the rotating PTO components, such as shafts, gears, belts, and chains.
- Implement safety interlock systems that automatically disengage the PTO when certain conditions are met, such as when the operator leaves the seat or opens a protective door.
- Install emergency stop buttons or switches within easy reach of the operator. In case of an emergency or if a hazard is detected, the operator can quickly and easily stop the PTO rotation.
- Use driveline disconnects that allow operators to physically separate the PTO from the power source as an additional layer of safety.
- Incorporate shear pins or clutches in the PTO system to

break or slip if the PTO encounters excessive resistance.

- Install warning devices that provide visual or audible alerts when the PTO is engaged or about to start. These signals help remind operators to be cautious and maintain awareness.
- Use sensors that detect operator presence. If the operator leaves the seat while the PTO is engaged.
- Equip PTO-driven machinery with lockout/tagout kits that include padlocks, tags, and other devices to isolate the power source during maintenance and repairs.
- Install shields or covers around the PTO to prevent debris, objects, or materials from entering the rotating components.
- Provide operators and workers with educational materials, such as safety manuals and videos, to promote awareness of rotating hazards and safe operating practices.
- Use maintenance and inspection tools to regularly assess the condition of PTO components, ensuring they are functioning correctly and are free from defects.

KEY STEPS TO PREVENT ROTATING HAZARDS

- **Proper Guarding:** Ensure that all PTO components, including shafts, gears, belts, and chains, are properly guarded. Guards act as protective barriers, preventing accidental contact with the rotating parts.
- **Lockout/Tagout Procedures:** Lockout/tagout involves isolating the power source and securing it with locks or tags to prevent accidental energization during maintenance activities.
- **Training and Education:** Provide comprehensive training to all operators and workers who will be using or working near PTO-driven machinery.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Ensure that operators and workers wear appropriate personal protective equipment, including close-fitting clothing, safety boots, and safety glasses.
- **Safe Operation Practices:** Instruct operators on safe operation practices, such as not wearing loose clothing, not

reaching over or around guards, and never attempting to clear blockages or debris while the PTO is engaged.

- **Regular Maintenance and Inspection:** Schedule regular maintenance and inspection of PTO systems and equipment.
- **Warning Signs and Labels:** Post warning signs and labels near PTO-driven equipment to remind operators and workers of the potential hazards and safe operating procedures.
- **Use Safety Devices:** Consider using additional safety devices, such as safety interlocks, emergency stop buttons, or electronic monitoring systems, to enhance safety during PTO operation.
- **Implement Safe Start-Up Procedures:** Before engaging the PTO, ensure that all workers are in a safe position, and there are no obstructions or potential hazards in the area.
- **Maintain a Safe Work Environment:** Keep the work area clean and organized to minimize the risk of tripping or slipping into the rotating parts.
- **Supervision and Compliance:** Ensure that operators and workers are supervised, and safety protocols are consistently followed.

FINAL WORD

Awareness of the rotating hazards associated with PTOs and strict adherence to safety protocols can significantly reduce the likelihood of accidents and injuries when working with this type of equipment.

Power Take Off – Rotating Hazards Stats and Facts –

Spanish

HECHOS

Accidentes causados por riesgos de rotación asociados a las tomas de fuerza:

- La ropa, el pelo o alguna parte del cuerpo de un operador quedan atrapados en los componentes giratorios de la TDF, lo que provoca graves lesiones por enredo, como amputaciones, laceraciones o fracturas.
- El contacto accidental con las piezas giratorias de la TDF puede causar cortes, contusiones y fracturas óseas.
- Los arrastres se producen cuando la ropa suelta, cuerdas u otros objetos son arrastrados hacia la TDF y se enrollan alrededor de los componentes giratorios, provocando lesiones o siendo arrastrados hacia el interior de la maquinaria.
- Los equipos accionados por tomas de fuerza pueden sufrir paradas o atascos repentinos, provocando un efecto de contragolpe que puede desequilibrar al operador o hacer que colisione con objetos circundantes.
- Pueden producirse accidentes si la toma de fuerza se acciona inadvertida o inesperadamente mientras el operador se encuentra cerca de las piezas giratorias.
- Cuando los componentes de la TDF no están adecuadamente protegidos, existe un mayor riesgo de contacto accidental o enredo con las piezas giratorias, lo que puede provocar lesiones.
- Los fallos mecánicos, como la rotura del eje o el desprendimiento del acoplamiento, pueden hacer que salgan despedidos escombros o piezas.
- Pueden producirse accidentes debido a un error del operador, como el accionamiento de la TDF mientras alguien se encuentra en una posición peligrosa o no se siguen los procedimientos de seguridad adecuados.

ESTADÍSTICAS

- Durante 12 años de 739 pacientes ingresados en un centro de traumatología de referencia de Wisconsin con lesiones sufridas en la agricultura, los mecanismos de lesión en el 7% de los casos implicaban un árbol de toma de fuerza (PTO). Ilustrativo de la gravedad de esta lesión fue el hecho de que tres de las 16 muertes de la serie se produjeron como consecuencia de este dispositivo.
    - De los 47 accidentes en los que estuvo implicado un dispositivo de toma de fuerza en el ensayo de Wisconsin, 32 provocaron traumatismos en las extremidades superiores; se produjeron seis amputaciones importantes; 10 pacientes sufrieron lesiones graves en el plexo braquial y los nervios periféricos; un paciente sufrió una lesión urogenital grave con desgarro; y se produjeron 3 casi estrangulaciones.
    - Además, 20 pacientes sufrieron una incapacidad permanente residual significativa. En este artículo, se presentan cinco resúmenes de casos de lesiones por PTO recogidos de los ingresos en dos hospitales de la ciudad de Dublín Oeste durante 2 años y se exploran los factores precipitantes de la lesión en relación con este tipo de lesión.
- En 2019 se produjeron 119 muertes en la agricultura directamente relacionadas con vehículos. Esto equivale al 68% de todas las muertes en la industria con tractores el vehículo más común involucrado, acumulando 40 muertes en el 23% del total seguido de quads en el 14%. A lo largo de los cinco años, 12 muertes se debieron al vuelco de vehículos no de carretera, mientras que 14 se produjeron al quedar atrapados por maquinaria en movimiento.