Working Safely Around Forklifts Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los montacargas son equipos de trabajo impresionantes, pesan tres veces más que un coche medio.
2. Los accidentes con carretillas elevadoras son el tipo más común de accidentes con equipos pesados en los lugares de trabajo estadounidenses.
3. Las carretillas elevadoras se dirigen mediante sus ruedas traseras. Cuando la carretilla elevadora gira sobre sus ruedas traseras, su compartimento trasero del motor se mueve con ella.
4. El vuelco se produce cuando la carretilla elevadora está sobrecargada, cuando se conduce hacia arriba o hacia abajo por una pendiente pronunciada, o cuando se maneja de forma imprudente.
5. La mayoría de las carretillas elevadoras están equipadas con protecciones superiores, o “mástiles”, para proteger al conductor de la caída de objetos. Si una carretilla elevadora comienza a volcar y el conductor intenta saltar, los mástiles pueden atrapar y aplastar al conductor entre la carretilla y el suelo.
6. Las carretillas elevadoras mal mantenidas pueden averiarse en pleno funcionamiento. Las paradas repentinas e imprevistas pueden hacer que el inventario se desprenda y caiga sobre los compañeros de trabajo o los transeúntes.

ESTADÍSTICAS

- En Estados Unidos hay más de 1.000.000 de carretillas elevadoras en funcionamiento.
- Los accidentes con carretillas elevadoras cuestan a las empresas 135.000.000 de dólares cada año.
- Aproximadamente el 70% de todos los accidentes podrían

haberse evitado con una capacitación adecuada.

- OSHA estima que se producen 110.000 accidentes con carretillas elevadoras al año.
- Unos 20.000 trabajadores resultan heridos cada año en accidentes relacionados con carretillas elevadoras.
- Las citaciones relacionadas con carretillas elevadoras se encuentran habitualmente entre las 10 principales infracciones de OSHA cada año:
- El vuelco de carretillas elevadoras es la principal causa de muertes relacionadas con carretillas elevadoras; representa el 22% de todas las muertes relacionadas con carretillas elevadoras.
- Los trabajadores a pie atropellados por carretillas elevadoras representan el 20% de todas las muertes relacionadas con carretillas elevadoras.
- Las víctimas aplastadas por carretillas representan el 16% de todas las víctimas mortales y las caídas desde carretillas representan el 9% de todas las víctimas mortales relacionadas con carretillas elevadoras.
- Las carretillas elevadoras son responsables de unas 85 muertes al año.
- Los accidentes con carretillas elevadoras que provocan lesiones graves ascienden a 34.900 al año.
- Las lesiones no graves relacionadas con accidentes de carretillas elevadoras alcanzan las 61.800 cada año.
- El vuelco de una carretilla elevadora es el incidente más común, representando el 24%vo de todos los accidentes con carretillas elevadoras.
- Si las empresas aplicaran políticas de capacitación más estrictas, la Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo (OSHA) calcula que podrían evitarse alrededor del 70% de los accidentes con carretillas elevadoras en Estados Unidos.
- Las carretillas elevadoras sólo representan el 1% de todos los accidentes en almacenes o fábricas. Pero los accidentes suelen ser más graves que otros, y representan el 10% de todas las lesiones físicas en esos lugares de trabajo.

Working Safely Around Forklifts Stats and Facts

FACTS

1. Forklifts are impressive work equipment, weighing three times more than the average car.
2. Forklift accidents are the most common type of heavy equipment accidents in American workplaces.
3. Forklifts are steered by their back wheels. When the forklift turns on its rear wheels, its rear engine compartment moves with it.
4. Tipping occurs when forklift is overloaded, when driven up or down a steep incline, or operated recklessly.
5. Most forklifts are equipped with overhead guards, or “masts,” to protect the driver from falling objects. If a forklift begins to tip over and the driver tries to jump off, the masts can trap and crush the driver between the forklift and the floor.
6. Improperly maintained forklifts can break down in the middle of operation. Sudden, unanticipated stops can cause inventory to dislodge and fall on coworkers or bystanders.

STATS

- More than 1,000,000 forklifts are in operation throughout the United States
- Forklift accidents cost businesses $135,000,000 every year.
- Roughly 70% of all accidents could have been avoided with proper training.
- OSHA estimates there are 110,000 forklift accidents every year.
- Roughly 20,000 workers are injured every year in forklift-

related accidents.

- Forklift-related citations are routinely among OSHA’s top 10 violations each year:
- Overturned forklifts are the leading cause of deaths involving forklifts; account for 22% of all forklift-related fatalities.
- Workers on foot struck by forklifts account for 20% of all forklift-related fatalities.
- Victims crushed by forklifts account for 16% of all fatalities and falls from forklifts account for 9% of all forklift fatalities.
- Forklifts account for around 85 deaths every year.
- Forklifts accidents that result in serious injury total 34.900 annually.
- Non-serious injuries related to forklifts accidents reach 61.800 each year.
- A forklift overturning is the most common incident, accounting for 24%vof all forklift accidents.
- If companies implemented more stringent training policies, the Occupational Safety and Health Administration (OSHA) estimates that about 70% of forklift accidents in the US could be prevented.
- Forklifts account for only 1% of all warehouse or factory accidents. But the accidents tend to be more serious than others, accounting for 10% of al physical injuries in those workplaces.

Working Safely Around Forklifts Fatality File

Maintenance Worker Struck by Forklift Carriage – Tennessee

a 51-year-old maintenance worker was crushed by the forks of a forklift he was repairing. At the time of the incident, the maintenance worker was working below the elevated forks, replacing a hydraulic seal on the forklift carriage lift mechanism while the carriage and forks were supported by resting the fork tips on the edge of a shipping container. The forklift operator was standing next to the forklift. As the maintenance worker tightened a hydraulic fitting, the fork tips slipped off the container edge. The carriage and forks fell, striking his head and pinning him underneath. The forklift operator radioed to call 911. Emergency medical services dispatched to the incident, and the maintenance worker was transferred to the hospital where he succumbed to his injuries.

CONTRIBUTING FACTORS

Key contributing factors identified in this investigation include:

- Lack of specific written maintenance procedures for hydraulic seal replacement.
- Working under an elevated, unsecured forklift carriage.
- Lack of job and task analysis to identify the hazard.
- End of work shift.

RECOMMENDATIONS

NIOSH investigators concluded that, to help prevent similar occurrences, employers should:

- Establish an equipment maintenance and inspection program and ensure workers follow manufacturer and company safety guidelines for repair and maintenance of equipment.
- Develop, implement, and train workers on proper hazardous energy control procedures, specifically unsecured elevated loads.
- Ensure only trained, authorized personnel maintain, repair, adjust, and inspect powered industrial trucks, and provide

periodic refresher training.
- Complete job and task hazard analyses and train workers on the results of these analyses.

Working Safely Around Forklifts Infographic – Spanish



Fuente: https://casip.com

Working Safely Around Forklifts

Fatality File – Spanish

Trabajador de mantenimiento atropellado por el carro de una carretilla elevadora – Tennessee

Un trabajador de mantenimiento de 51 años fue aplastado por las horquillas de una carretilla elevadora que estaba reparando. En el momento del incidente, el trabajador de mantenimiento estaba trabajando debajo de las horquillas elevadas, sustituyendo una junta hidráulica en el mecanismo de elevación del carro de la carretilla elevadora mientras el carro y las horquillas se apoyaban apoyando las puntas de las horquillas en el borde de un contenedor de transporte. El operador de la carretilla elevadora estaba de pie junto a ella. Cuando el trabajador de mantenimiento apretó un racor hidráulico, las puntas de las horquillas se salieron del borde del contenedor. El carro y las horquillas cayeron, golpeándole la cabeza y aprisionándole debajo. El operador de la carretilla elevadora llamó por radio al 911. Los servicios médicos de emergencia acudieron al incidente y el trabajador de mantenimiento fue trasladado al hospital, donde sucumbió a sus heridas.

FACTORES CONTRIBUYENTES

Los principales factores contribuyentes identificados en esta investigación incluyen:

- Falta de procedimientos de mantenimiento específicos por escrito para la sustitución de juntas hidráulicas.
- Trabajar debajo de un carro de carretilla elevadora elevado y sin asegurar.
- Falta de análisis del trabajo y de la tarea para identificar el peligro.
- Fin del turno de trabajo.

RECOMENDACIONES

Los investigadores de NIOSH concluyeron que, para ayudar a prevenir sucesos similares, los empleadores deberían:

- Establecer un programa de mantenimiento e inspección de los equipos y asegurarse de que los trabajadores siguen las directrices de seguridad del fabricante y de la empresa para la reparación y el mantenimiento de los equipos.
- Desarrollar, implantar y capacitar a los trabajadores en procedimientos adecuados de control de energías peligrosas, específicamente cargas elevadas no aseguradas.
- Asegúrese de que sólo personal capacitado y autorizado realice el mantenimiento, reparación, ajuste e inspección de las carretillas industriales motorizadas, y proporcione capacitación periódica de actualización.
- Realice análisis de riesgos de tareas y puestos de trabajo y capacite a los trabajadores sobre los resultados de estos análisis.

Working Safely Around Forklifts Infographic



Source: https://www.craftbrewingbusiness.com

Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Meeting Kit –

Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Es importante utilizar un termómetro alimentario para medir con precisión la temperatura interna de los alimentos. En un restaurante, también es importante capacitar al personal sobre las temperaturas de cocción adecuadas y controlarlas para garantizar que los alimentos se cocinan siempre a la temperatura adecuada.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DE NO COCINAR LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA INTERNA CORRECTA

- **Riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos:** Si los alimentos no se cocinan a la temperatura interna correcta, las bacterias dañinas y otros microorganismos pueden sobrevivir y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Contaminación cruzada:** Si los alimentos crudos y cocinados entran en contacto durante la preparación o la cocción, puede producirse una contaminación cruzada.
- **Cocción irregular:** Si los alimentos no se cocinan a la temperatura interna correcta, pueden quedar poco hechos o cocinados de forma irregular.
- **Responsabilidad legal:** Si un restaurante sirve alimentos poco hechos o mal cocinados y los clientes enferman a consecuencia de ello, el restaurante puede ser responsable de cualquier daño o acción legal que se emprenda contra él.
- **Crecimiento bacteriano:** Los alimentos almacenados a temperaturas demasiado elevadas pueden favorecer la proliferación de bacterias nocivas, como la Salmonella y la E. coli. Esto puede provocar intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades graves.

COMO PROTEGERSE

MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS PARA RESTAURANTES

Utilice un termómetro para alimentos

- Introduzca el termómetro por la parte más gruesa de la carne, hasta el centro, sin tocar ningún hueso.
- En el caso de las hamburguesas, introduzca el termómetro alimentario por el lateral de la hamburguesa.
- Compruebe cada trozo por separado si tiene más de un trozo.
- Utilice un termómetro digital para obtener lecturas más precisas.

Limpieza y preparación

- Limpie el termómetro para alimentos con agua tibia y jabón antes de cada uso.
- Lávese siempre las manos antes y después de tocar carne cruda.
- Lávese las manos con jabón y agua caliente durante al menos 15 segundos, o con un desinfectante de manos a base de alcohol.
- Si ha utilizado un plato o utensilios para manipular alimentos crudos, no vuelva a utilizarlos hasta que los haya lavado.
- Utilice tablas de cortar distintas para los productos frescos y la carne cruda.
- Utilice toallitas de papel para limpiar las superficies de la cocina o cambie los paños de cocina a diario.
- Desinfecte las encimeras, las tablas de cortar y los utensilios antes y después de preparar la comida.
- Mantenga fríos los alimentos fríos y calientes los calientes, para que los alimentos nunca alcancen la “zona de peligro de temperatura”, donde las bacterias pueden crecer rápidamente y causar intoxicaciones alimentarias.

MEJORES TEMPERATURAS INTERNAS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Aves de corral: El pollo, el pavo, el pato y otras aves de corral deben cocinarse a una temperatura interna de al menos 165°F (74°C) para matar cualquier bacteria dañina que pueda estar presente.

Carne de vacuno, cerdo y cordero: La carne picada de ternera, cerdo y cordero debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 160 °F (71 °C) para garantizar la destrucción de bacterias nocivas como E. coli y Salmonella.

Pescado: El pescado debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 145 °F (63 °C) para eliminar cualquier bacteria nociva que pueda estar presente.

Huevos: Los platos de huevos, como los huevos revueltos o las tortillas, deben cocinarse hasta que las yemas y las claras estén firmes. Los huevos deben cocinarse a una temperatura interna de al menos 160°F (71°C).

Sobras: Al recalentar las sobras, deben calentarse a una temperatura interna de al menos 165°F (74°C) para matar cualquier bacteria que pueda haber crecido en la comida.

CONSEJOS PARA EVITAR PROBLEMAS CON LA TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN

Utilice un termómetro: Utilice un termómetro de alimentos para medir la temperatura interna de los alimentos cocinados, especialmente la carne, las aves y el pescado. Esto ayuda a garantizar que el alimento ha alcanzado la temperatura correcta para matar cualquier bacteria dañina.

Conozca las temperaturas recomendadas: Familiarícese con las temperaturas internas de cocción recomendadas para los distintos tipos de alimentos. Por ejemplo, la carne de vacuno debe cocinarse al menos a 145 °F, mientras que el pollo debe cocinarse al menos a 165 °F.

Cocine bien los alimentos: Asegúrese de que los alimentos se cocinan hasta el centro. Esto es especialmente importante en el caso de cortes grandes de carne o aves, que pueden tardar más en cocinarse.

Evite la contaminación cruzada: Evite la contaminación cruzada utilizando tablas de cortar, utensilios y platos distintos para los alimentos crudos y los cocinados.7

Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los fríos: Mantenga las temperaturas adecuadas para los alimentos cocinados manteniendo los alimentos calientes (por encima de 140 °F) y los alimentos fríos (por debajo de 40 °F).

Capacite al personal: Capacite a todo el personal sobre la importancia de las temperaturas internas de cocción y las técnicas adecuadas de manipulación de alimentos.

ÚLTIMAS CUATRO MEDIDAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Limpiar-Lávese las manos y las superficies con frecuencia.

Separar-Separe la carne cruda de otros alimentos.

Cocinar-Cocinar a la temperatura adecuada.

Enfríe-Refrigere los alimentos rápidamente.

CONCLUSIÓN

Siguiendo unas prácticas de seguridad alimentaria adecuadas, incluida la cocción de los alimentos a la temperatura interna correcta, los restaurantes pueden garantizar que sus clientes reciban alimentos deliciosos y seguros, protegiendo al mismo tiempo su salud.

Internal Cooking Temperatures:

Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

It’s important to use a food thermometer to measure the internal temperature of food accurately. In a restaurant, it’s also important to train staff on proper cooking temperatures and monitor them to ensure that food is cooked to the appropriate temperature every time.

WHAT’S THE DANGER

HAZARDS OF NOT COOKING FOOD TO CORRECT INTERNAL TEMPERATURE

- **Risk of foodborne illness:** If food is not cooked to the correct internal temperature, harmful bacteria and other microorganisms can survive and cause foodborne illness.
- **Cross-contamination:** If raw and cooked food come into contact with each other during preparation or cooking, cross-contamination can occur.
- **Inconsistent cooking:** If food is not cooked to the correct internal temperature, it may be undercooked or unevenly cooked.
- **Legal liability:** If a restaurant serves undercooked or improperly cooked food and customers become sick as a result, the restaurant may be liable for any damages or legal action taken against them.
- **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.

HOW TO PROTECT YOURSELF

FOODBORNE ILLNESS PROTECTION MEASURES FOR RESTAURANTS

Use a Food Thermometer

- Insert the thermometer through the thickest part of the meat, all the way to the middle, not touching any bone.
- For burgers, insert food thermometer through the side of the patty.
- Check each piece separately if you have more than one piece.
- Use a digital thermometer for more accurate readings.

Cleaning and Preparation

- Clean food thermometer in warm, soapy water before each use.
- Always wash your hands before and after you touch raw meat.
- Wash your hands with soap and warm water for at least 15 seconds, or with an alcohol-based hand rub.
- If you've used a plate or utensils to handle raw food, don't use them again until you've washed them.
- Use separate cutting boards for produce and raw meat.
- Use paper towels to wipe kitchen surfaces or change dishcloths daily.
- Sanitize countertops, cutting boards, and utensils before and after preparing food.
- Keep cold food cold and hot food hot, so that food never reaches the "temperature danger zone" where bacteria can grow quickly and cause food poisoning.

BEST INTERNAL COOKING TEMPERATURES FOR FOOD

Poultry: Chicken, turkey, duck, and other poultry should be cooked to an internal temperature of at least 165°F (74°C) to kill any harmful bacteria that may be present.

Beef, Pork, and Lamb: Ground meat such as beef, pork, and lamb should be cooked to an internal temperature of at least 160°F (71°C) to ensure that harmful bacteria such as E. coli and Salmonella are destroyed.

Fish: Fish should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) to kill any harmful bacteria that may be present.

Eggs: Egg dishes such as scrambled eggs or omelets should be cooked until the yolks and whites are firm. Egg dishes should be cooked to an internal temperature of at least 160°F (71°C).

Leftovers: When reheating leftovers, they should be heated to an internal temperature of at least 165°F (74°C) to kill any bacteria that may have grown on the food.

TIPS TO PREVENT INTERNAL COOKING TEMPERATURE ISSUES

Use a thermometer: Use a food thermometer to measure the internal temperature of cooked foods, especially meat, poultry, and fish. This helps ensure that the food has reached the correct temperature to kill any harmful bacteria.

Know the recommended temperatures: Familiarize yourself with the recommended internal cooking temperatures for different types of food. For example, beef should be cooked to at least 145°F, while chicken should be cooked to at least 165°F.

Cook food thoroughly: Make sure that food is cooked all the way through to the center. This is especially important for large cuts of meat or poultry, which may take longer to cook.

Avoid cross-contamination: Prevent cross-contamination by using separate cutting boards, utensils, and plates for raw and cooked foods.

Keep hot foods hot and cold foods cold: Maintain proper temperatures for cooked food by keeping hot food hot (above 140°F) and cold food cold (below 40°F).

Train staff: Train all staff on the importance of internal cooking temperatures and proper food handling techniques.

FINAL FOUR FOR FOOD SAFETY TAKEWAYS

Clean—Wash hands and surfaces often.

Separate—Separate raw meat from other foods.

Cook—Cook to the right temperature.

Chill—Refrigerate food promptly.

FINAL WORD

By following proper food safety practices, including cooking food to the correct internal temperature, restaurants can ensure that their customers are served delicious and safe food while protecting their health.

Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Fatality File

One Person Has Died and Eight Are Hospitalized Due to Salmonella Linked to Ground Beef

One person has died and eight people have been hospitalized due to salmonella linked to ground beef, the Center for Disease Control (CDC) said in a statement Friday afternoon.

The statement said that the CDC, the United States Department of Agriculture, and state-level public health and regulatory officials are looking into the outbreak of Salmonella Dublin in six states. Salmonella Dublin is a strain of bacteria often found in cattle but can also infect humans and cause bloodstream infections.

As of Friday, there have been ten reported cases of the infection linked to ground beef: eight people have gone to the hospital and one person has died. There was one case in Texas, Oklahoma, and Iowa, two in California and Kansas, and three in Colorado. One person died in California.

Officials have not yet identified a single common source of the ground beef that is believed to be spreading the Salmonella Dublin based on epidemiological and laboratory evidence. According to the CDC, the sick individuals reported eating different brands of ground beef at different locations.

The ages of those infected range from 48 to 74 and 80% are male. Their illnesses began between Aug. 8 and Sept. 22. The statement says that some illnesses might not have been reported yet, because it takes two to four weeks between someone getting sick and the illness being reported.

“Of nine ill people with information available, eight (89%) were hospitalized, which is much higher than we would expect for Salmonella infections,” the statement reads. “The hospitalization rate is usually about 20%.”

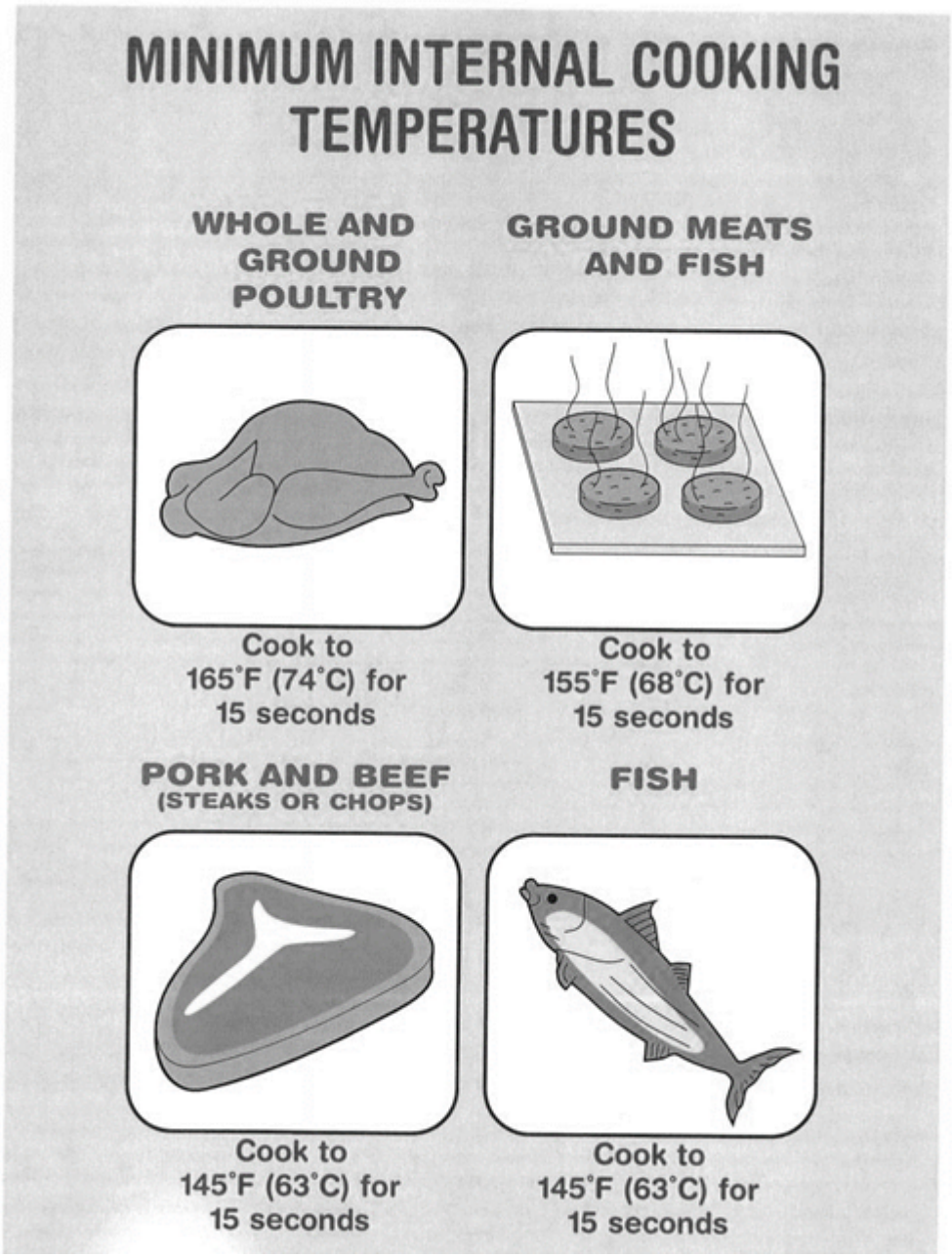
“In five (50%) ill people, Salmonella was found in samples of blood, which indicates their illnesses may have been more severe.” it continues.

The statement stresses that the “CDC is not advising that consumers stop eating thoroughly cooked ground beef, or that retailers stop selling ground beef.” Rather, it is reminding the public to not eat raw or undercooked ground beef, and to use a food thermometer to the make sure the meat reaches a safe internal temperature when cooking.

Symptoms of Salmonella include diarrhea, fever and stomach cramps, and usually lasts four to seven days.

Internal Cooking Temperatures:

Restaurant Safety Infographic



Source: https://extension.unl.edu

Internal Cooking Temperatures:

Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros de una temperatura interna de cocción incorrecta en un restaurante:

1. **Carne poco hecha:** Si la carne no se cocina a la temperatura interna adecuada, pueden sobrevivir bacterias nocivas como la Salmonella y la E. coli, que causan intoxicaciones alimentarias. Los síntomas de la intoxicación alimentaria incluyen náuseas, vómitos, diarrea y calambres abdominales.
2. **Carne demasiado hecha:** La carne demasiado cocida puede resultar en una textura dura y seca, haciéndola menos apetitosa para los clientes.
3. **Calidad irregular de los alimentos:** cocinar los alimentos a la temperatura interna correcta no sólo garantiza la seguridad, sino que también afecta a la calidad y el sabor de los alimentos. Los alimentos poco hechos pueden estar duros, secos o gomosos, mientras que los demasiados hechos pueden estar secos y sin sabor.
4. **Consecuencias legales y económicas:** Los restaurantes que sirven comida poco hecha pueden enfrentarse a acciones legales y multas de las autoridades sanitarias. Además, si los clientes enferman por comer alimentos poco hechos, puede dañar la reputación del restaurante y provocar pérdidas de negocio.

ESTADÍSTICAS

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) informan de que cada año en Estados Unidos unos 48 millones de trabajadores enferman por enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que provoca 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. Aunque no todas estas

enfermedades están causadas por temperaturas de cocción incorrectas, es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Los CDC informan que desde 2011 hasta 2020, hubo 15 brotes multiestatales de enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con productos cárnicos y avícolas, que resultaron en 963 enfermedades, 217 hospitalizaciones y 6 muertes. Las temperaturas de cocción inadecuadas fueron identificadas como uno de los factores contribuyentes.
- En un estudio publicado en el Journal of Food Protection, se descubrió que la mayoría de los operadores de servicios alimentarios (87%) no utilizaban un termómetro para comprobar la temperatura interna de los alimentos cocinados, lo que aumentaba el riesgo de servir alimentos poco cocinados y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Health Canada calcula que cada año se producen en Canadá unos 4 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos, que provocan 11.500 hospitalizaciones y 238 muertes. Las temperaturas de cocción inadecuadas son una de las principales causas de estas enfermedades.
- En un estudio publicado en el Canadian Journal of Microbiology, se descubrió que el 48% de las muestras de pollo compradas en tiendas minoristas de Canadá estaban contaminadas con Campylobacter, una bacteria que puede causar enfermedades de transmisión alimentaria. Las temperaturas de cocción inadecuadas fueron identificadas como uno de los factores que contribuyeron a estas contaminaciones.

Internal Cooking Temperatures:

Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Una persona ha muerto y ocho han sido hospitalizadas debido a la salmonela vinculada a la carne picada de vacuno

Una persona ha muerto y ocho han sido hospitalizadas debido a la salmonela vinculada a la carne picada de vacuno, según informó el viernes por la tarde el Centro de Control de Enfermedades (CDC) en un comunicado.

En el comunicado se indica que los CDC, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos y funcionarios de salud pública y reguladores estatales están investigando el brote de Salmonella Dublin en seis estados. La Salmonella Dublin es una cepa de bacterias que suele encontrarse en el ganado, pero que también puede infectar a los seres humanos y causar infecciones del torrente sanguíneo.

Hasta el viernes se habían notificado diez casos de infección relacionados con la carne picada de vacuno: ocho personas habían sido hospitalizadas y una había fallecido. Hubo un caso en Texas, Oklahoma y Iowa, dos en California y Kansas, y tres en Colorado. Una persona murió en California.

Los funcionarios aún no han identificado una única fuente común de la carne picada de vacuno que se cree que está propagando la Salmonella Dublin basándose en pruebas epidemiológicas y de laboratorio. Según los CDC, las personas enfermas declararon haber consumido diferentes marcas de carne picada en distintos lugares.

Las edades de los infectados oscilan entre los 48 y los 74 años, y el 80% son varones. Sus enfermedades comenzaron entre el 8 de agosto y el 22 de septiembre. Según el comunicado, es posible que aún no se hayan notificado algunos casos, ya que transcurren entre

dos y cuatro semanas entre que una persona enferma y se notifica la enfermedad.

“De las nueve personas enfermas de las que se dispone de información, ocho (89%) fueron hospitalizadas, lo que es mucho más de lo que cabría esperar en el caso de las infecciones por Salmonella”, dice el comunicado. “La tasa de hospitalización suele rondar el 20%”.

“En cinco (50%) enfermos, se encontró Salmonella en muestras de sangre, lo que indica que sus enfermedades pueden haber sido más graves”, continúa.

El comunicado subraya que “los CDC no están aconsejando que los consumidores dejen de comer carne picada bien cocinada, ni que los minoristas dejen de vender carne picada”. Más bien recuerdan al público que no consuma carne picada cruda o poco hecha, y que utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne alcanza una temperatura interna segura al cocinarla.

Los síntomas de la salmonelosis incluyen diarrea, fiebre y calambres estomacales, y suelen durar de cuatro a siete días.

Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Hazards of incorrect internal cooking temperatures in a restaurant:

1. **Undercooked meat:** If meat is not cooked to the appropriate

internal temperature, harmful bacteria such as Salmonella and E. coli may survive, causing food poisoning. Symptoms of food poisoning include nausea, vomiting, diarrhea, and abdominal cramps.

2. **Overcooked meat:** Overcooked meat may result in a tough and dry texture, making it less appetizing for customers.
3. **Inconsistent food quality:** cooking food to the correct internal temperature not only ensures safety but also affects the quality and taste of the food. Undercooked food can be tough, dry, or chewy, while overcooked food can be dry and flavorless.
4. **Legal and Financial Consequences:** Restaurants that serve undercooked food can face legal action and fines from health authorities. Additionally, if customers become sick from eating undercooked food, it can harm the restaurant's reputation and result in lost business.

STATS

- The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) reports that each year in the United States, an estimated 48 million workers get sick from foodborne illnesses, resulting in 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths. While not all of these illnesses are caused by incorrect cooking temperatures, it is one of the leading causes of foodborne illness.
- The CDC reports that from 2011 to 2020, there were 15 multistate outbreaks of foodborne illnesses associated with meat and poultry products, resulting in 963 illnesses, 217 hospitalizations, and 6 deaths. Improper cooking temperatures were identified as one of the contributing factors.
- In a study published in the Journal of Food Protection, it was found that the majority of foodservice operators (87%) did not use a thermometer to check the internal temperature of cooked foods, increasing the risk of serving undercooked food and causing foodborne illnesses.
- Health Canada estimates that there are approximately 4

million cases of foodborne illness in Canada every year, resulting in 11,500 hospitalizations and 238 deaths. Improper cooking temperatures are one of the main causes of these illnesses.

- In a study published in the Canadian Journal of Microbiology, it was found that 48% of chicken samples purchased from retail stores in Canada were contaminated with Campylobacter, a bacteria that can cause foodborne illnesses. Improper cooking temperatures were identified as one of the contributing factors in these contaminations.

Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.aliargestiona.com

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

1. Kitchen equipment such as stovetops, ovens, grills, and fryers can become extremely hot and cause burns if touched accidentally.
2. Spills of boiling water or other liquids can cause serious scald injuries to employees or customers. Proper handling and storage of hot liquids can minimize the risk of spills.
3. Cooking with hot oils can result in serious burns or scalds. Proper training and supervision of employees are essential to ensure they handle hot oils safely.
4. Poor ventilation in the kitchen can increase the risk of burns and scalds. Proper ventilation systems should be installed and maintained to minimize the risk of burns and scalds.
5. Inadequate training of employees on how to handle hot surfaces, liquids, and oils can result in serious burns and scalds.
6. Improper handling of kitchen equipment such as knives, slicers, and graters can result in cuts, lacerations, and burns.

STATS

- NIOSH also reports, there were an estimated 12,300 burn injuries among workers in the food services and drinking places industry in the United States, with a rate of 5.9 injuries per 10,000 full-time workers.

- According to the US B.L.S. in 2020, there were approximately 8,200 reported cases of burn and scald injuries in the food service industry.
- According to the U.S. (B.L.S.), reports in 2019, there were approximately 2,090 reported cases of thermal burns and scalds among workers in the food service industry.
- In the restaurant industry, burns and scalds are among the most common types of injuries. According to the (OSHA), burns and scalds are a leading cause of injuries in the foodservice industry. OSHA estimates that approximately 12,000 restaurant workers are injured each year due to burns and scalds.
- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics, in 2019, there were approximately 17,940 reported cases of thermal burns in the foodservice and accommodation sector, which includes restaurants, hotels, and other hospitality businesses.
- A report by the (NIOSH) stated that more than 60% of burns and scalds occur in kitchens and food preparation areas. The report also highlighted that hot oil and grease were the most common causes of burns and scalds in the foodservice industry.

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La prevención de quemaduras y escaldaduras en un restaurante es esencial para garantizar la seguridad de empleados y clientes, mantener un negocio rentable y cumplir la normativa. Aplicando

medidas de seguridad y capacitando a los empleados en técnicas de manipulación adecuadas, los restaurantes pueden crear un entorno de trabajo más seguro y satisfactorio.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DE ESCALDADURAS Y QUEMADURAS

Superficies y equipos calientes: Las superficies calientes como fogones, parrillas y hornos pueden provocar quemaduras si se tocan accidentalmente.

Líquidos calientes: Los líquidos calientes, como el agua hirviendo, el aceite caliente y el café, pueden provocar quemaduras graves si se derraman o salpican.

Incendios provocados por la grasa: Los incendios provocados por la grasa pueden propagarse rápidamente y causar lesiones graves y daños en el restaurante.

Quemaduras químicas: los productos químicos de limpieza y otros productos químicos utilizados en la cocina pueden causar quemaduras químicas si entran en contacto con la piel.

Manipulación inadecuada de los alimentos: Los alimentos calientes pueden causar quemaduras si no se manipulan correctamente.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR QUEMADURAS Y ESCALDADURAS EN UN RESTAURANTE

- Capacite al personal para manipular con seguridad el equipo y los líquidos calientes, incluido el uso correcto de guantes de cocina y agarraderas.
- Instale protectores contra salpicaduras en las encimeras y freidoras para evitar que los líquidos calientes salpiquen a los trabajadores.
- Mantenga el equipo en buenas condiciones de funcionamiento y sustituya las piezas desgastadas como asas o pomos sueltos.

- Almacenar los líquidos inflamables, como el aceite de cocina, lejos de fuentes de calor y en recipientes debidamente etiquetados.
- Mantenga la cocina limpia y sin desorden, para evitar accidentes por tropiezos o golpes con superficies calientes.
- Proporcione una ventilación adecuada para evitar la acumulación de vapor caliente o humo en la cocina.
- Proporcione al personal ropa protectora, como delantales y guantes, para manipular líquidos calientes.
- Tenga a mano un botiquín de primeros auxilios y asegúrese de que todo el personal sabe cómo utilizarlo en caso de emergencia.
- No deje nunca los fogones desatendidos mientras cocina. Permanezca en la cocina mientras esté friendo, asando, hirviendo o asando alimentos. Si tiene que salir de la habitación, aunque sólo sea un momento, apague los fogones.
- Cree una zona libre de niños. Cree un espacio de al menos un metro alrededor de los fogones y otras zonas donde se preparen alimentos calientes.
- Mantenga la zona de cocina libre de materiales inflamables. Mantenga todo lo que pueda incendiarse, como envoltorios de alimentos, guantes de cocina y toallas, lejos de los fogones.
- Gire los mangos de las ollas hacia la parte posterior de la cocina. De esta forma, no podrán golpearse.
- Tenga cerca un extintor de incendios. Asegúrese de tener el tipo correcto de extintor y de saber cómo utilizarlo correctamente.
- Mantenga limpios los utensilios de cocina. Las migas en la tostadora, la grasa acumulada en los fogones y el exceso de polvo detrás de los electrodomésticos son peligros de incendio.
- Lleve mangas cortas, ajustadas o bien enrolladas mientras cocina. La ropa suelta puede incendiarse si entra en contacto con una llama de gas o un quemador eléctrico.
- El mejor momento para cocinar es cuando está despierto y alerta. Evite utilizar los aparatos de cocina si tiene sueño o ha consumido alcohol.

- Cuando fría, utilice una tapa de sartén o un protector contra salpicaduras para evitar las salpicaduras de grasa.
- Tenga cerca una tapa de sartén y agarraderas secas o manoplas de horno cada vez que cocine. Esto es por si necesita apagar un incendio provocado por la grasa.
- Cuando trasvase manualmente líquidos calientes, asegúrese de que el recipiente no esté lleno más de la mitad y utilice una tapa o un protector contra salpicaduras.
- Cuando utilice un carro rodante para trasvasar líquidos calientes, compruebe que el recipiente está bien sujeto al carro para que no vuelque ni se caiga por paradas repentinas o sacudidas.
- Extreme las precauciones al manipular alimentos o líquidos que hayan sido calentados en el microondas, ya que pueden alcanzar temperaturas superiores a la ebullición sin burbujear.
- Mantenga el suelo limpio de líquidos y residuos. Los resbalones, tropiezos y caídas son responsables de muchas quemaduras por escaldadura en restaurantes, y a menudo estas lesiones pueden provocar más tiempo de baja laboral que otras lesiones por escaldadura.
- Cuando proceda, utilice almohadillas calientes, agarraderas o guantes/manoplas adecuadas.
- Lleve siempre calzado protector con suela antideslizante, nunca zapatos abiertos, sandalias o botas.
- Siga todos los procedimientos de seguridad cuando trabaje con freidoras.
- Controle cuidadosamente los alimentos calientes en los fogones.
- Ajuste las llamas de los quemadores para que sólo cubran el fondo de la sartén.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD

En caso de incendio por grasa: Sofóquelo deslizando una tapa sobre la sartén, apague la hornilla y deje la sartén tapada hasta que se enfríe por completo. NUNCA intente apagar un incendio de grasa con agua.

En caso de incendio en el horno o microondas: Apague el fuego y mantenga la puerta cerrada hasta que las llamas estén completamente apagadas. Si no puede apagar el fuego de forma segura, salga rápidamente, cierre la puerta para contener el fuego y llame al 9-1-1.

CONCLUSIÓN

Las quemaduras y escaldaduras pueden ser de leves a graves, según el grado y la duración de la exposición al calor. En los casos graves, las quemaduras y escaldaduras pueden causar dolor, hinchazón y ampollas importantes, y pueden requerir atención médica.

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Preventing burns and scalds in a restaurant is essential for ensuring the safety of employees and customers, maintaining a profitable business, and complying with regulations. By implementing safety measures and training employees on proper handling techniques, restaurants can create a safer and more successful work environment.

WHAT'S THE DANGER

DANGERS OF SCALDS AND BURNS

Hot surfaces and equipment: Hot surfaces such as stovetops, grills, and ovens can cause burns if touched accidentally.

Hot liquids: Hot liquids such as boiling water, hot oil, and coffee can cause serious burns and scalds if spilled or splashed.

Grease fires: Grease fires can quickly spread and cause serious injuries and damage to the restaurant.

Chemical burns: cleaning chemicals and other chemicals used in the kitchen can cause chemical burns if they come into contact with the skin.

Improper food handling: Hot food can cause burns if not handled properly.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST SAFETY MEASURES TO PREVENT BURNS AD SCALDS AT RESTAURANT

- Provide staff with training on how to safely handle hot equipment and liquids, including how to properly use oven mitts and potholders.
- Install splash guards on stovetops and fryers to prevent hot liquids from splashing onto workers.
- Maintain equipment in good working condition and replace worn parts as loose handles or knobs.
- Store flammable liquids, such as cooking oil, away from heat sources and in properly labeled containers.
- Keep the kitchen clean and free of clutter, to prevent accidents from tripping or bumping into hot surfaces.
- Provide proper ventilation to prevent the build-up of hot steam or smoke in the kitchen.
- Provide protective clothing, such as aprons and gloves, for staff to wear when handling hot liquids.
- Have a first aid kit readily available and ensure that all staff knows how to use it in case of an emergency.
- Never leave your stove unattended while cooking. Stay in the kitchen while you’re frying, grilling, boiling or broiling food. If you must leave the room—even for just a moment—turn off the stove.
- Create a kid-free zone. Create a space of at least three feet around your stove and other areas where hot food is

prepared.

- Keep your cooking area free of flammable materials. Keep anything that can catch fire, such as food packaging, oven mitts, and towels away from your stovetop.
- Turn pot handles toward the back of the stove. This way, they can’t be bumped into.
- Keep a fire extinguisher nearby. Make sure you have the correct type of fire extinguisher and know how to properly use it.
- Keep cooking equipment clean. Crumbs in a toaster, built-up grease on the stovetop, and excess dust behind your appliances are fire hazards.
- Wear short, close-fitting, or tightly rolled sleeves while cooking. Loose clothing can catch fire if it meets a gas flame or electric burner.
- The best time to cook is when you are wide awake and alert. Avoid using kitchen appliances if you’re sleepy or have consumed alcohol.
- When frying, use a pan lid or splash guard to prevent grease splatter.
- Keep a pan lid and dry potholders or oven mitts near you every time you cook. This is in case you need to put out a grease fire.
- When you are manually transferring hot liquids, make sure the container is no more than half full, and use a lid or splash guard.
- When using a rolling cart to transfer hot liquids, check to be sure the container is secure on the cart so it will not tip or fall from sudden stops or jarring.
- Use extreme care when handling foods or liquids that have been microwaved, as they can reach temperatures greater than boiling without bubbling.
- Keep floors clear of liquids and debris. Slips, trips and falls are responsible for many restaurant scald burns, and often these injuries can result in more time lost at work than other scald injuries.
- When appropriate, use hot pads, potholders or proper gloves/mittens.

- Always wear protective shoes with slip-resistant soles – never open toed shoes, sandals or boots.
- Follow all safety procedures when working with deep fryers.
- Check hot food on stoves carefully.
- Adjust burner flames to cover only the bottom of a pan.

SAFETY REMINDERS

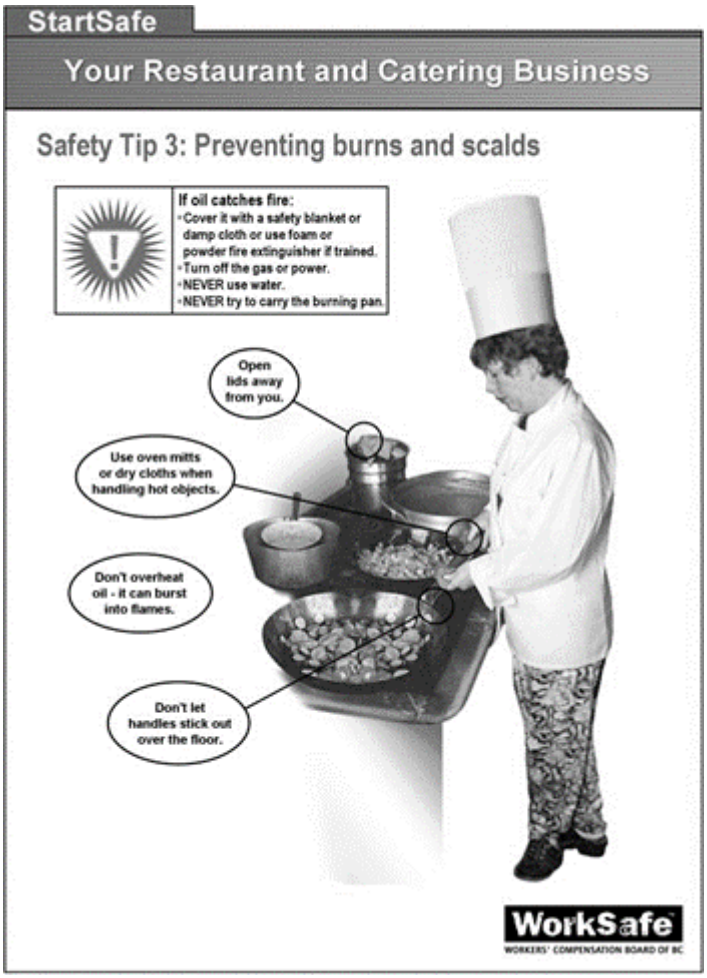
In case of grease fire: Smother it by sliding a lid over the pan, turn off the stovetop, and leave the pan covered until it's completely cooled. NEVER try to put out a grease fire with water.

In case of oven or microwave fire: Turn off the heat and keep the door closed until the flames are completely out. If unable to safely extinguish a fire, get outside quickly, close the door to contain the fire, and call 9-1-1.

FINAL WORD

Burns and scalds can range from mild to severe, depending on the extent and duration of the exposure to heat. In severe cases, burns and scalds can cause significant pain, swelling, and blistering, and may require medical attention.

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Infographic



Source: stellys.sd63.bc.ca

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Historias de algunos trabajadores…

Trabajador 1: Un varón de 24 años trabajaba en un restaurante de comida rápida cuando se le cayó encima una olla de agua caliente. Sufrió quemaduras de segundo grado en más del 25% de su cuerpo. Fue hospitalizado y estuvo de baja más de 5 semanas.

Trabajador 2: Un cocinero de 24 años estaba moviendo una cuba de aceite caliente cuando resbaló y se derramó el aceite encima. El aceite le salpicó la cara, el pecho, ambos brazos y el costado derecho. Sufrió quemaduras de segundo grado en el 18% de su cuerpo. Necesitó injertos de piel en el brazo, estuvo más de dos semanas en el hospital y más de once semanas de baja.

Trabajador 3: Un cocinero de 18 años intentaba quitar la tapa de una olla a presión. El vapor le causó quemaduras en la cara, el brazo y el pecho. Sufrió quemaduras de primer grado en el 9% de su cuerpo. Estuvo hospitalizado tres días y 7 semanas de baja.

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los equipos de cocina, como fogones, hornos, parrillas y freidoras, pueden calentarse mucho y provocar quemaduras si se tocan accidentalmente.
2. Los derrames de agua hirviendo u otros líquidos pueden causar quemaduras graves a los empleados o clientes. La manipulación y el almacenamiento adecuados de líquidos calientes pueden minimizar el riesgo de derrames.
3. Cocinar con aceites calientes puede provocar quemaduras o escaldaduras graves. Es esencial capacitar y supervisar adecuadamente a los empleados para garantizar que manipulan los aceites calientes de forma segura.
4. Una ventilación deficiente en la cocina puede aumentar el riesgo de quemaduras y escaldaduras. Deben instalarse y mantenerse sistemas de ventilación adecuados para minimizar

el riesgo de quemaduras y escaldaduras.

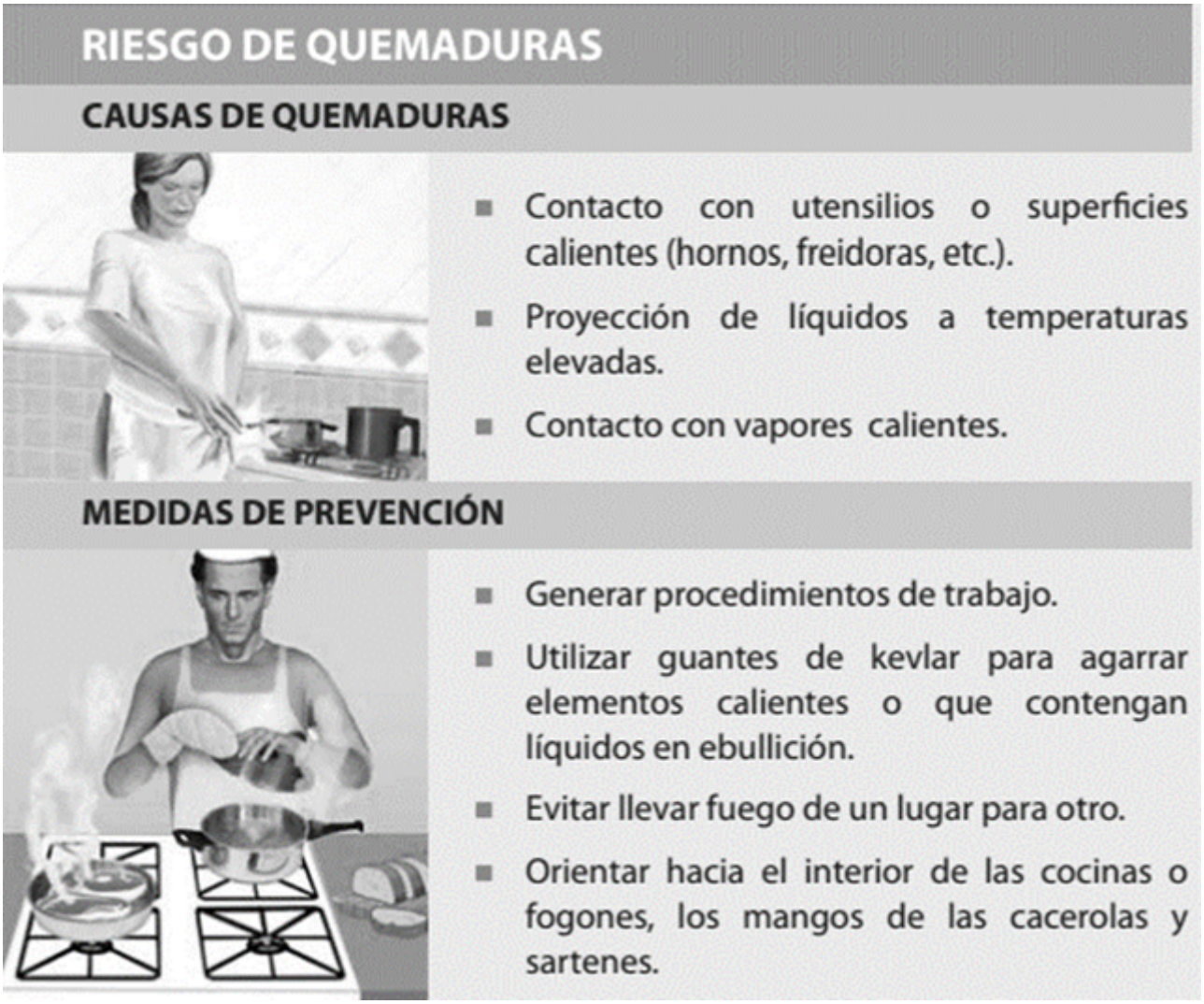
5. Una capacitación inadecuada de los empleados sobre cómo manipular superficies, líquidos y aceites calientes puede provocar quemaduras y escaldaduras graves.
6. El manejo inadecuado de los utensilios de cocina, como cuchillos, rebanadoras y ralladores, puede provocar cortes, laceraciones y quemaduras.

ESTADÍSTICAS

- NIOSH también informa, hubo un estimado de 12,300 lesiones por quemaduras entre los trabajadores de la industria de servicios de alimentos y lugares para beber en los Estados Unidos, con una tasa de 5.9 lesiones por cada 10,000 trabajadores de tiempo completo.
- Según la US B.L.S., en 2020 se registraron aproximadamente 8.200 casos de quemaduras y escaldaduras en el sector de la restauración.
- Según el B.L.S. de EE.UU., informes en 2019, hubo aproximadamente 2.090 casos notificados de quemaduras térmicas y escaldaduras entre los trabajadores de la industria de servicios alimentarios.
- En la industria de la restauración, las quemaduras y escaldaduras se encuentran entre los tipos de lesiones más comunes. Según la OSHA, las quemaduras y escaldaduras son una de las principales causas de lesiones en el sector de la restauración. La OSHA estima que aproximadamente 12.000 trabajadores de restaurantes sufren lesiones cada año debido a quemaduras y escaldaduras.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de los Estados Unidos, en 2019, hubo aproximadamente 17,940 casos reportados de quemaduras térmicas en el sector de servicios de alimentos y alojamiento, que incluye restaurantes, hoteles y otros negocios de hospitalidad.
- Un informe del (NIOSH) afirmó que más del 60% de las quemaduras y escaldaduras ocurren en cocinas y áreas de preparación de alimentos. El informe también destacaba que el aceite y la grasa calientes eran las causas más comunes

de quemaduras y escaldaduras en el sector de la restauración.

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.winterhalter.com

Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Fatality File

A Few Workers' Stories…

Worker 1: A 24-year-old male was working at a quick service restaurant, when a pot of hot water spilled on him. He received 2nd degree burns on over 25% of his body. He was hospitalized and was out of work for over 5 weeks.

Worker 2: A 24-year-old male cook was moving a vat of hot oil when he slipped and spilled the oil on himself. The oil splattered his face, chest, both arms and right flank. He had 2nd degree burns to 18% of his body. He required skin grafts to his arm, and was in the hospital for more than 2 weeks and out of work for over 11 weeks.

Worker 3: An 18-year-old male cook was trying to remove the lid from a pressure cooker. The steam caused burns to his face, arm, and chest. He received 1st degree burns on 9% of his body. He was hospitalized for three days and out of work for 7 weeks.

Restaurant Fire Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Un incendio en un restaurante se refiere a una llama o ignición no intencionada e incontrolada que se produce dentro de las instalaciones de un restaurante, que puede causar daños

importantes a la propiedad y suponer una grave amenaza para la seguridad de empleados y clientes. Los incendios pueden producirse en los restaurantes por diversas razones, pero las causas más comunes suelen estar relacionadas con los equipos de cocina, los sistemas eléctricos o los errores humanos.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS Y CONSECUENCIAS DE LA SEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES

- Los incendios pueden causar lesiones graves o incluso víctimas mortales, responsabilidad legal y dañar la reputación del restaurante.
- Un incendio puede causar daños importantes a la propiedad del restaurante, incluido el coste de las reparaciones y sustituciones, que puede ser considerable, y puede que el restaurante tenga que cerrar temporal o incluso permanentemente.
- Un incendio relativamente pequeño puede provocar el cierre temporal del restaurante, con la consiguiente pérdida de ingresos y la necesidad de pagar a los empleados durante el cierre.
- Si se determina que el restaurante es culpable del incendio, puede ser considerado legalmente responsable de los daños y lesiones y dar lugar a costosas demandas y acuerdos.
- Los clientes pueden mostrarse reticentes a volver a un restaurante que ha sufrido un incendio.
- Los empleados y clientes que sufren un incendio pueden sufrir traumas psicológicos, que pueden tener efectos duraderos en su salud mental.

COMO PROTEGERSE

PROTECCIÓN DEL EMPLEADOR Y DEL CLIENTE EN CASO DE INCENDIO EN UN RESTAURANTE

- **Alerte a todos los presentes en el restaurante:** Grita “fuego” y activa la alarma de incendios si la hay. Asegúrese de que todo el mundo es consciente del incendio y puede

evacuar el restaurante de forma segura.

- **Llame a los servicios de emergencia:** Marca el número local de los servicios de emergencia (como el 911 en Estados Unidos) e informe del incendio.
- **Evacue el restaurante:** Asegúrese de que todos los empleados y clientes abandonan el restaurante de la forma más rápida y segura posible. Utilice las rutas de salida designadas y evite utilizar los ascensores.
- **No intente apagar el incendio:** No intente apagar el incendio usted mismo, ya que puede ser peligroso y provocar la propagación del fuego. Deje la lucha contra el fuego en manos de profesionales.
- **Reúnase a una distancia segura del restaurante:** Una vez que todo el mundo esté fuera del restaurante, colóquese a una distancia segura del edificio para evitar lesiones por la caída de escombros o el derrumbe de estructuras.
- **Espere a que lleguen los servicios de emergencia:** Espere a que lleguen los bomberos y facilíteles cualquier información adicional sobre el incendio o el restaurante.
- **No vuelva a entrar en el restaurante hasta que las autoridades lo declaren seguro:** Espere a que las autoridades declaren que el restaurante es seguro antes de intentar volver a entrar.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

1. **Disponga de un sistema de extinción de incendios en la cocina.** Los estudios sugieren que alrededor del 57% de los incendios en restaurantes se producen por una mala manipulación de los utensilios de cocina. La instalación de un sistema de supresión de incendios es más que necesaria para controlar los accidentes provocados por incendios fortuitos. Los cilindros contienen lo que se denominan agentes limpios, una categoría de gases que deben almacenarse en una zona protegida. Cuando se detecta humo o fuego, se envía una señal electrónica a la unidad de control para que libere el agente limpio de estos cilindros en el restaurante.
2. **Disponga de extintores portátiles de reserva.** Los extintores

portátiles sirven como una capa adicional de protección en su área de cocina. Los extintores de clase K funcionan mejor apagando fuegos provocados por grasas o aceites. Los extintores de clase K se utilizan sobre todo después de la activación de un sistema de extinción de incendios. Sin embargo, las otras clases de extintores, como A, B y C se pueden utilizar para otros incendios causados por fallos eléctricos, plástico o madera.

3. **Un programa de mantenimiento regular para su equipo de protección contra incendios.** Asegúrese de que sus sistemas de extinción de incendios se inspeccionan y mantienen al menos dos veces al año. Sería útil que contratara a un equipo profesional para la inspección. Junto con el sistema de extinción de incendios, debe gestionar también sus equipos y sistemas de protección contra incendios.
4. **Un sistema automatizado de alarma contra incendios es esencial.** Otro elemento esencial para que su restaurante sea seguro contra incendios es disponer de un sistema automático de alarma contra incendios. Supervisa el entorno para detectar cualquier presencia de incendios no deseados. Además de alertar a la gente para que abandone el local, un sistema de alarma ideal también debería activar su sistema de extinción de incendios.
5. **Luces de emergencia y señales de salida para mantener a salvo a la gente.** Disponer de suficientes luces de emergencia y señales de salida es crucial en caso de accidente. Teniendo en cuenta que la seguridad de las personas en el interior es de suma importancia, los restaurantes deben mantener sus rutas de salida vacías la mayor parte del tiempo. Las luces de emergencia deben instalarse en las zonas de mayor concentración de personal y clientes. Las señales deben estar encima de todas las puertas y necesitan ser revisadas de vez en cuando.
6. **Instale detectores de humo en su restaurante.** Los detectores de humo, tanto con cable como inalámbricos, son fundamentales para salvar a los restaurantes de los incendios. Instale los detectores en los lavabos, vestíbulos y zonas de comedor. Además, debe mantener un control

perpetuo para asegurarse de que estos detectores están en buen estado.

7. **Debe instalarse un sistema eficaz de rociadores contra incendios.** Los rociadores contra incendios tienen un líquido a base de glicerina que se mantiene en una bombilla de cristal y que rocía sus componentes cada vez que se activa. Estos rociadores deben estar siempre en buen estado para hacer frente a accidentes y emergencias de incendio. Junto con los aspersores, se pueden conseguir mantas ignífugas fabricadas con productos químicos húmedos como complemento a los sistemas de extinción de incendios.
8. **Capacitación del personal al rescate.** La capacitación del personal es una parte fundamental para que su restaurante cumpla las normas de seguridad contra incendios. debe estar capacitado para hacer frente a los accidentes, especialmente para atender a las personas afectadas dentro del local. He aquí algunos consejos para preparar al personal:

- Retire las cenizas de la madera, especialmente alrededor de las zonas de fumadores o de las mesas.
- Nunca eche agua a un fuego provocado por grasa.
- Limpie la grasa regularmente.
- Almacene con cuidado los líquidos inflamables.
- Limpie para evitar peligros.
- Asegúrese de que los miembros del personal saben utilizar los extintores.
- Esté preparado para el apagado.

CONCLUSIÓN

Disponer de un plan de seguridad contra incendios es esencial para la seguridad de todos los que trabajan en el restaurante y puede ayudar a protegerlo de daños y responsabilidades legales.

Restaurant Fire Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

A fire at a restaurant refers to an unintentional, uncontrolled flame or ignition that occurs within the premises of a restaurant, which can cause significant damage to property and pose a serious threat to the safety of employees and customers. Fires can happen at restaurants for a variety of reasons, but the most common causes are usually related to cooking equipment, electrical systems, or human error.

WHAT’S THE DANGER

RISKS AND CONSEQUENCES OF RESTAURANT SAFETY

- Fires can cause serious injuries or even fatalities, legal liability, and harm the restaurant’s reputation.
- A fire can cause significant damage to the restaurant’s property, including the cost of repairs and replacements can be substantial, and the restaurant may need to close temporarily or even permanently.
- A relatively small fire can cause the restaurant to close temporarily, resulting in lost revenue and the need to pay employees during the closure.
- If the restaurant is found to be at fault for the fire, it can be held legally liable for damages and injuries and result in costly lawsuits and settlements.
- Customers may be hesitant to return to a restaurant that has had a fire.
- Employees and customers who experience a fire can suffer from psychological trauma, which can have lasting effects on their mental health.

HOW TO PROTECT YOURSELF

EMPLOYER AND CUSTOMER PROTECTION IN CASE OF FIRE AT A RESTAURANT

- **Alert everyone in the restaurant:** Shout “fire” and activate the fire alarm if there is one. Ensure that everyone is aware of the fire and can evacuate the restaurant safely.
- **Call emergency services:** Dial the local emergency services number (such as 911 in the United States) and inform them of the fire.
- **Evacuate the restaurant:** Ensure that all employees and customers leave the restaurant as quickly and safely as possible. Use the designated exit routes and avoid using elevators.
- **Do not attempt to fight the fire:** Do not attempt to put out the fire yourself, as it can be dangerous and can cause the fire to spread. Leave the firefighting to the professionals.
- **Assemble at a safe distance from the restaurant:** Once everyone is safely outside the restaurant, move to a safe distance from the building to avoid being injured by falling debris or collapsing structures.
- **Wait for emergency services to arrive:** Wait for the firefighters to arrive and provide them with any additional information about the fire or the restaurant.
- **Do not re-enter the restaurant until it is declared safe by the authorities:** Wait for the authorities to declare the restaurant safe before attempting to re-enter.

FIRE SAFETY RESTAURANT CHECKLIST

1. **Have A Fire Suppression System In The Kitchen.** Studies suggest that around 57% of restaurant fires happen due to mishandling of cooking equipment. Installing a fire suppression system is more than necessary to control freak fire accidents. These cylinders contain what are called clean agents- a category of gases that must be stored in a protected area. Whenever smoke or fire is detected, an electronic signal is sent to the control unit to release the clean agent from these cylinders into the restaurant.

2. **Have Portable Fire Extinguishers For Backups.** Portable fire extinguishers serve as an extra layer of protection in your kitchen area. Class K fire extinguishers work best by putting out fires that result from grease or oils. The Class K fire extinguishers are mostly used after the activation of a fire suppression system. However, the other classes of fire extinguishers, like A, B, and C can be used for other fires caused by electrical faults, plastic or wood.
3. **A Regular Maintenance Schedule For Your Fire Protection Equipment.** Ensure that your fire suppression systems are inspected and maintained at least twice a year. It would help if you hired a professional team for inspection. Along with the fire suppression system, you need to manage your fire protection equipment and systems as well.
4. **An Automated Fire Alarm System Is An Essential.** Another essential to make your restaurant fire-safe is getting an automatic fire alarm system. It monitors the environment for any presence of unwanted fires. Along with alerting people to leave the premises, an ideal alarm system should also activate your fire suppression system.
5. **Emergency lights and exit signs to keep people safe.** Having enough emergency lights and exit signs is crucial at the time of accidents. Considering that the safety of people inside is of utmost importance, restaurants need to keep their exit routes empty most of the time. Emergency lights must be installed in areas where the staff members and customers gather the most. The signs should be above all doors and need to be serviced from time to time.
6. **Have Smoke detectors installed in your restaurant.** Smoke detectors, both wired and wireless, are critical to saving restaurants from fires. Install the detectors in washrooms, lobbies, and dining areas. Also, you must keep a perpetual check to ensure these detectors are in good shape.
7. **An Efficient Fire Sprinkler system must be installed.** Fire sprinklers have a glycerin-based liquid kept in a glass bulb, which sprinkles its constituents whenever triggered. These sprinklers must always be in good shape to deal with fire accidents and emergencies. Along with sprinklers, you

can get fire blankets made of wet chemicals as a supplement to the fire suppression systems.

8. **Staff Training to The Rescue.** Staff training is a critical part of making your restaurant fire safety compliant. must be trained to deal with accidents, especially in taking care of affected people inside the premises. Here are some tips for preparing staff:

- Remove ashes from wood, especially around smoking areas or tables.
- Never throw water on a grease fire.
- Clean up grease regularly.
- Store flammable liquids carefully.
- Clean up to avoid hazards.
- Ensure staff members know how to use fire extinguishers.
- Be ready to power down.

FINAL WORD

Having a fire safety plan in place is essential for the safety of everyone in the restaurant and can help protect the restaurant from damage and legal liabilities.

Restaurant Fire Safety Fatality File – Spanish

Un trabajador de un restaurante ha muerto tras incendiarse mientras

limpiaba un restaurante abarrotado de gente en Sidney.

Prajjwol “PJ” Sama Shrestha, de 24 años, estaba limpiando el suelo del restaurante cuando se prendió una chispa del producto de limpieza que estaba utilizando.

Según los testigos, Shrestha se prendió fuego y sufrió quemaduras críticas en el restaurante, abarrotado por decenas de clientes.

Shrestha había tomado pedidos de cócteles momentos antes de que le prendieran fuego, según declaró al Daily Telegraph un trabajador que se encontraba en el restaurante.

Los espectadores, atónitos, intentaron mantener el cuerpo del hombre bajo los aspersores para enfriarlo, pero no fue suficiente para salvarlo.

Agentes de policía y ambulancias de Nueva Gales del Sur llegaron al lugar de los hechos sobre las 21.50 horas.

Shrestha fue atendido y puesto en coma inducido en el establecimiento antes de ser trasladado al Hospital.

El trabajador sufrió quemaduras graves en el 30% de su cuerpo, incluidos ambos brazos, la cara y el pecho, y quedó en coma.

Shrestha falleció dos semanas después.

Los servicios de emergencia dijeron que el producto de limpieza que estaba utilizando para limpiar el suelo se incendió al encender un supuesto lavavajillas defectuoso.