

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Knives are an essential tool in any restaurant kitchen, used for a wide variety of tasks from slicing and dicing to filleting fish and carving meat. However, using knives in a restaurant setting can also pose several hazards for workers, including cuts, burns, and repetitive strain injuries.

WHAT'S THE DANGER

PHYSICAL DANGERS OF KNIFE USE IN RESTAURANT WORK

1. **Cuts and lacerations:** One of the most common hazards when working with knives is the risk of cuts and lacerations. Workers can accidentally cut themselves while slicing food or handling knives.
2. **Burns:** In addition to cuts, workers can also be at risk of burns from hot surfaces or hot foods, especially when handling knives or other cooking equipment.
3. **Repetitive strain injuries:** Workers who use knives frequently are at risk of developing repetitive strain injuries, as carpal tunnel syndrome, from the repetitive motion of cutting and chopping.
4. **Slip and falls:** In a busy restaurant kitchen, there is always the risk of slipping or falling, especially when working with sharp knives. Spills on the floor or uneven surfaces can increase accidents.
5. **Eye injuries:** When cutting or chopping food, small pieces or particles can fly into the air and cause eye injuries if workers are not wearing protective eyewear.

COMMON CAUSES OF KNIFE / BLADE INJURIES

- Handling the knife before or after the cut has been made,

for example passing a knife to another worker or picking up an unguarded knife from a worktop or draw.

- While cutting an unstable object the blade slipping when the item moves.
- While using a blunt blade, this causes you to use extra force to make the cut which increases the risk that the knife will slip.
- Not using the correct protective equipment such as cut resistant gloves or butchers' aprons.
- Using the wrong type or shape of knife for the task or using a knife when a different tool would be more appropriate. A knife is not a garlic press, tenderizing mallet or can opener.

INJURIES CAUSED BY KNIFE USE

- the knife isn't sharp enough.
- knives aren't placed in a pouch when handling other items.
- workers aren't wearing adequate personal protective equipment (PPE)
- knives are pulled back towards the body.
- workers attempt to catch falling knives.
- workers do not take adequate breaks or perform repetitive tasks with a knife.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST KNIFE-HANDLING SAFETY TIPS

1. **Always Use a Sharp Knife.** Keep your knives sharp to make them safer. A dull knife forces you to apply more force, which is more likely to cause a slip and increase the risk of injury. Use a sharpening stone or knife sharpener to maintain the original sharpness of the blade.
2. **Use the Right Knife.** Knives come in many different shapes, sizes, and styles. You have your chef's knife, your paring knife, your bread knife, your cleaver, etc. Each is made for a different type of task. When choosing the best knife for a job, consider the size of the blade and what you are cutting

and the type of blade edge – serrated, etc.

3. **Know How to Cut with a Knife.** Always use a cutting board to protect your hands and your knives and to allow you to cut consistently. Knowing how to grip the knife and how to hold the food you're cutting is also important. There are two basic ways to hold a knife – the handle grip and the blade grip. The food you're cutting should be placed on a cutting board on a stable, flat surface. Protect your fingertips by curling them inward, using your knuckles to guide your knife.
4. **Be Alert.** Pay attention to what you're doing when you're holding a sharp knife. A moment's distraction causes an accident.
5. **Store Knives Correctly.** Every knife should have a specific storage space – NOT in a drawer – where it is kept when not in use. A knife block or roll will not only help protect your employees but also keep knives easily accessible and protected, so they will last longer. Don't leave knives laying on the counter between uses.
6. **Keep Knives Clean.** Do not leave your knife on a cutting board or in a sink full of soapy water. Immediately washing your knife and returning it to its designated storage space will help keep your employees safe and prevent contamination keeping your customers safe.

KNIFE SAFETY TAKEAWAYS FOR RESTAURANT SAFETY

- Use a knife for its intended purpose.
- Keep knives sharp. A dull blade tends to slip.
- Know the proper way to walk with a knife. Carry the knife with the blade away from the body and the tip pointing down.
- Use personal protective equipment, like cut-resistant gloves or stainless-steel mesh gloves.
- If you're using a cutting board, it should be secured. Do not use the palm of your hand as a cutting board.
- Slice away from the body, keeping fingers away from the blade.
- Curl fingers under when chopping. When mincing, keep the tip of the knife on the cutting board.

- Avoid talking to others while cutting. This can be a distraction.

FINAL WORD

To prevent cuts, workers should receive proper training on knife safety and use appropriate protective equipment. It is also important to use sharp knives that are properly maintained and sharpened regularly, as dull knives require more force and can slip more easily.

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los cuchillos son una herramienta esencial en cualquier cocina de restaurante, ya que se utilizan para una gran variedad de tareas, desde cortar en rodajas y dados hasta filetear pescado y trincar carne. Sin embargo, el uso de cuchillos en un restaurante también puede suponer varios riesgos para los trabajadores, como cortes, quemaduras y lesiones por esfuerzo repetitivo.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS FÍSICOS DEL USO DE CUCHILLOS EN LA RESTAURACIÓN

1. **Cortes y laceraciones:** Uno de los peligros más comunes cuando se trabaja con cuchillos es el riesgo de cortes y laceraciones. Los trabajadores pueden cortarse

accidentalmente mientras cortan alimentos o manipulan cuchillos.

2. **Quemaduras:** Además de los cortes, los trabajadores también pueden correr el riesgo de sufrir quemaduras por superficies o alimentos calientes, especialmente al manipular cuchillos u otros utensilios de cocina.
3. **Lesiones por esfuerzo repetitivo:** Los trabajadores que utilizan cuchillos con frecuencia corren el riesgo de desarrollar lesiones por esfuerzo repetitivo, como el síndrome del túnel carpiano, debido al movimiento repetitivo de cortar y picar.
4. **Resbalones y caídas:** En la ajetreada cocina de un restaurante, siempre existe el riesgo de resbalarse o caerse, especialmente cuando se trabaja con cuchillos afilados. Los derrames en el suelo o las superficies irregulares pueden aumentar los accidentes.
5. **Lesiones oculares:** Al cortar o picar alimentos, pequeños trozos o partículas pueden volar por el aire y causar lesiones oculares si los trabajadores no llevan gafas protectoras.

CAUSAS COMUNES DE LESIONES POR CUCHILLO / HOJA

- Manipular el cuchillo antes o después de realizar el corte, por ejemplo, pasar un cuchillo a otro trabajador o coger un cuchillo desprotegido de una encimera o un cajón.
- Al cortar un objeto inestable, la hoja resbala cuando el objeto se mueve.
- Utilizar una hoja roma, ya que esto hace que se emplee una fuerza adicional para realizar el corte, lo que aumenta el riesgo de que el cuchillo resbale.
- No utilizar el equipo de protección adecuado, como guantes resistentes a los cortes o delantales de carnicero.
- Utilizar el tipo o la forma de cuchillo inadecuados para la tarea o utilizar un cuchillo cuando sería más apropiado utilizar otra herramienta. Un cuchillo no es una prensa de ajos, un mazo ablandador o un abrelatas.

LESIONES CAUSADAS POR EL USO DE CUCHILLOS

- el cuchillo no está suficientemente afilado.
- los cuchillos no se guardan en una funda cuando se manipulan otros objetos.
- los trabajadores no llevan el equipo de protección individual (EPP) adecuado.
- los cuchillos se retiran hacia el cuerpo.
- los trabajadores intentan coger los cuchillos que caen.
- los trabajadores no toman descansos adecuados o realizan tareas repetitivas con un cuchillo.

COMO PROTEGERSE

LOS MEJORES CONSEJOS DE SEGURIDAD EN EL MANEJO DE CUCHILLOS

1. **Utilice siempre un cuchillo afilado.** Mantenga sus cuchillos afilados para que sean más seguros. Un cuchillo desafilado le obliga a aplicar más fuerza, lo que es más probable que provoque un resbalón y aumente el riesgo de lesiones. Utilice una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener el filo original de la hoja.
2. **Utilice el cuchillo adecuado.** Hay cuchillos de muchas formas, tamaños y estilos diferentes. Hay cuchillos de cocinero, cuchillos para pelar, cuchillos para el pan, cuchillos de carnicero, etc. Cada uno está hecho para un tipo de tarea diferente. Al elegir el mejor cuchillo para un trabajo, tenga en cuenta el tamaño de la hoja y lo que va a cortar, así como el tipo de filo de la hoja: dentado, etc.
3. **Sepa cómo cortar con un cuchillo.** Utilice siempre una tabla de cortar para protegerse las manos y los cuchillos y para poder cortar de forma uniforme. También es importante saber cómo agarrar el cuchillo y cómo sujetar el alimento que está cortando. Hay dos formas básicas de sujetar un cuchillo: por el mango y por la hoja. Los alimentos que vaya a cortar deben colocarse sobre una tabla de cortar en una superficie estable y plana. Proteja las puntas de los dedos curvándolas hacia dentro, utilizando los nudillos para guiar el cuchillo.
4. **Esté alerta.** Preste atención a lo que está haciendo cuando sujeta un cuchillo afilado. Un momento de distracción

provoca un accidente.

5. **Guarde los cuchillos correctamente.** Cada cuchillo debe tener un espacio de almacenamiento específico – NO en un cajón – donde se guarda cuando no está en uso. Un bloque o rollo para cuchillos no sólo ayudará a proteger a sus empleados, sino que también mantendrá los cuchillos fácilmente accesibles y protegidos, por lo que durarán más. No deje los cuchillos tirados en la encimera entre uso y uso.
6. **Mantenga los cuchillos limpios.** No deje el cuchillo sobre una tabla de cortar o en un fregadero lleno de agua jabonosa. Lave inmediatamente el cuchillo y devuélvalo al lugar designado para guardarlo, esto ayudará a mantener seguros a sus empleados y evitará la contaminación, manteniendo seguros a sus clientes.

CONSEJOS DE SEGURIDAD CON LOS CUCHILLOS PARA RESTAURANTES

- Utilice los cuchillos para los fines previstos.
- Mantenga los cuchillos afilados. Una hoja desafilada tiende a resbalar.
- Conozca la forma correcta de caminar con un cuchillo. Lleve el cuchillo con la hoja alejada del cuerpo y la punta apuntando hacia abajo.
- Utilice equipo de protección personal, como guantes resistentes a los cortes o guantes de malla de acero inoxidable.
- Si utiliza una tabla de cortar, debe asegurarla. No utilice la palma de la mano como tabla de cortar.
- Corta lejos del cuerpo, manteniendo los dedos alejados de la cuchilla.
- Doble los dedos hacia abajo al picar. Al picar, mantenga la punta del cuchillo sobre la tabla de cortar.
- Evite hablar con otras personas mientras corta. Puede ser una distracción.

CONCLUSIÓN

Para evitar cortes, los trabajadores deben recibir una capacitación adecuada sobre seguridad con los cuchillos y utilizar

equipos de protección apropiados. También es importante utilizar cuchillos afilados que se mantengan adecuadamente y se afilen con regularidad, ya que los cuchillos desafilados requieren más fuerza y pueden resbalar con más facilidad.

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

1. The most common type of injury related to knife cuts in restaurant work is lacerations or cuts to the hands and fingers, followed by cuts to the arms and legs.
2. The severity of knife injuries in restaurant work can vary widely, from minor cuts and bruises to more serious injuries that require hospitalization and surgery.
3. Workers who are new to the industry or who have not received proper training on knife safety are at a higher risk of sustaining knife-related injuries.
4. Injuries related to knife cuts can result in lost workdays, decreased productivity, and increased workers' compensation costs for the restaurant.
5. In addition to the physical injuries, knife cuts can also have psychological effects on workers, including anxiety and fear of using knives in the future.
6. Restaurants that prioritize worker safety by providing proper training and protective equipment, as well as maintaining a clean and organized workspace, are more likely to have lower rates of knife-related injuries.
7. Restaurant workers who are under time pressure or who are

fatigued are at a higher risk of sustaining knife-related injuries due to decreased focus and attention to safety.

STATS

- Within the food and drinking industry, in 2019, cuts and lacerations are one of the most commonly reported injuries, accounting for approximately 17% of all nonfatal occupational injuries and illnesses.
 - A study published in the Journal of Occupational and Environmental Hygiene analyzed knife injuries among restaurant workers in the United States.
 - An estimated 23,000 knife injuries occurred among restaurant workers, resulting in an annual incidence rate of 5.8 injuries per 10,000 full-time equivalent workers. The most injured body part was the hand, accounting for approximately 63% of all knife injuries.
 - The Journal of Occupational and Environmental Medicine analyzed workers' compensation claims related to knife injuries in the restaurant industry in California. There were 3,933 workers' compensation claims filed, resulting in an average annual incidence rate of 4.4 claims per 10,000 full-time equivalent workers. The most common injury types were cuts and puncture wounds, and that the most affected body parts were the fingers, hand, and wrist.
 - According to a report by the Occupational Safety and Health Administration (OSHA), approximately 30% of all restaurant injuries involve cuts or lacerations, and most of these injuries involve knives.
 - In 2019, there were approximately 28,500 non-fatal knife injuries that resulted in days away from work in the food service and accommodation industry in the United States.
-

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. El tipo más común de lesión relacionada con cortes de cuchillo en el trabajo de restaurante son las laceraciones o cortes en manos y dedos, seguidas de los cortes en brazos y piernas.
2. La gravedad de las lesiones por arma blanca en el trabajo de restaurante puede variar mucho, desde cortes y contusiones leves hasta lesiones más graves que requieren hospitalización y cirugía.
3. Los trabajadores que son nuevos en el sector o que no han recibido una capacitación adecuada sobre seguridad con los cuchillos corren un mayor riesgo de sufrir lesiones relacionadas con los cuchillos.
4. Las lesiones relacionadas con cortes de cuchillo pueden dar lugar a días de trabajo perdidos, disminución de la productividad y aumento de los costes de indemnización de los trabajadores para el restaurante.
5. Además de las lesiones físicas, los cortes por cuchillo también pueden tener efectos psicológicos en los trabajadores, como ansiedad y miedo a utilizar cuchillos en el futuro.
6. Los restaurantes que dan prioridad a la seguridad de los trabajadores proporcionándoles capacitación y equipos de protección adecuados, así como manteniendo un espacio de trabajo limpio y organizado, tienen más probabilidades de tener tasas más bajas de lesiones relacionadas con cuchillos.
7. Los trabajadores de restaurantes que están bajo presión de tiempo o fatigados corren un mayor riesgo de sufrir lesiones relacionadas con cuchillos debido a una menor concentración

y atención a la seguridad.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la alimentación y las bebidas, en 2019, los cortes y las laceraciones son una de las lesiones más frecuentes, y representan aproximadamente el 17% de todas las lesiones y enfermedades profesionales no mortales.
- Un estudio publicado en el Journal of Occupational and Environmental Hygiene analizó las lesiones por cuchillo entre los trabajadores de restaurantes en los Estados Unidos.
 - Se calcula que se produjeron 23.000 lesiones por arma blanca entre los trabajadores de restaurantes, lo que supone una tasa de incidencia anual de 5,8 lesiones por cada 10.000 trabajadores equivalentes a tiempo completo. La parte del cuerpo más lesionada fue la mano, que representó aproximadamente el 63% de todas las lesiones por arma blanca.
- The Journal of Occupational and Environmental Medicine analizó las reclamaciones de indemnización de los trabajadores relacionadas con lesiones por arma blanca en el sector de la restauración en California. Se presentaron 3.933 reclamaciones de indemnización por accidentes de trabajo, lo que supone una tasa media de incidencia anual de 4,4 reclamaciones por cada 10.000 trabajadores equivalentes a tiempo completo. Los tipos de lesiones más comunes fueron los cortes y las heridas punzantes, y las partes del cuerpo más afectadas fueron los dedos, la mano y la muñeca.
- Según un informe de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA), aproximadamente el 30% de todas las lesiones en restaurantes implican cortes o laceraciones, y la mayoría de estas lesiones implican cuchillos.
- En 2019, hubo aproximadamente 28,500 lesiones no mortales con cuchillos que resultaron en días fuera del trabajo en la industria de servicios de alimentos y alojamiento en los Estados Unidos.

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Fatality File

Employee Lacerates Hand with Butcher Knife

An employee working as a cook in Los Angeles, CA was in a restaurant kitchen cutting a large piece of partially frozen beef with a 17-inch butcher knife. He worked at Tacos El Unico, which was a retail food facility that prepared and sold Mexican food to the general public using mixing, cooking and meat slicing and cutting operations. The cook was cutting the meat into smaller pieces so that it later could be sliced with a meat slicer. The employee was not wearing cut-resistant gloves. Using his right hand, which was wet with blood, the cook pushed the knife vertically into the meat with a stabbing motion. As he did so, his hand slipped off the knife handle and onto the blade lacerating his hand between the thumb and index finger. The cook stated that he had asked management for gloves ever since he started working at Tacos El Unico 3.5 years ago. The gloves were never provided. He also stated that although the employer requires the use of gloves, employees are not disciplined for not wearing them. The causative factor of the accident was the lack of cut-resistant gloves for some of the employees whose work involves excessive exposure to cuts. The store manager stated that these gloves would be provided to all employees cutting meat to prevent this type of accident from occurring in the future.

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Empleado se lacera la mano con un cuchillo de carnicero

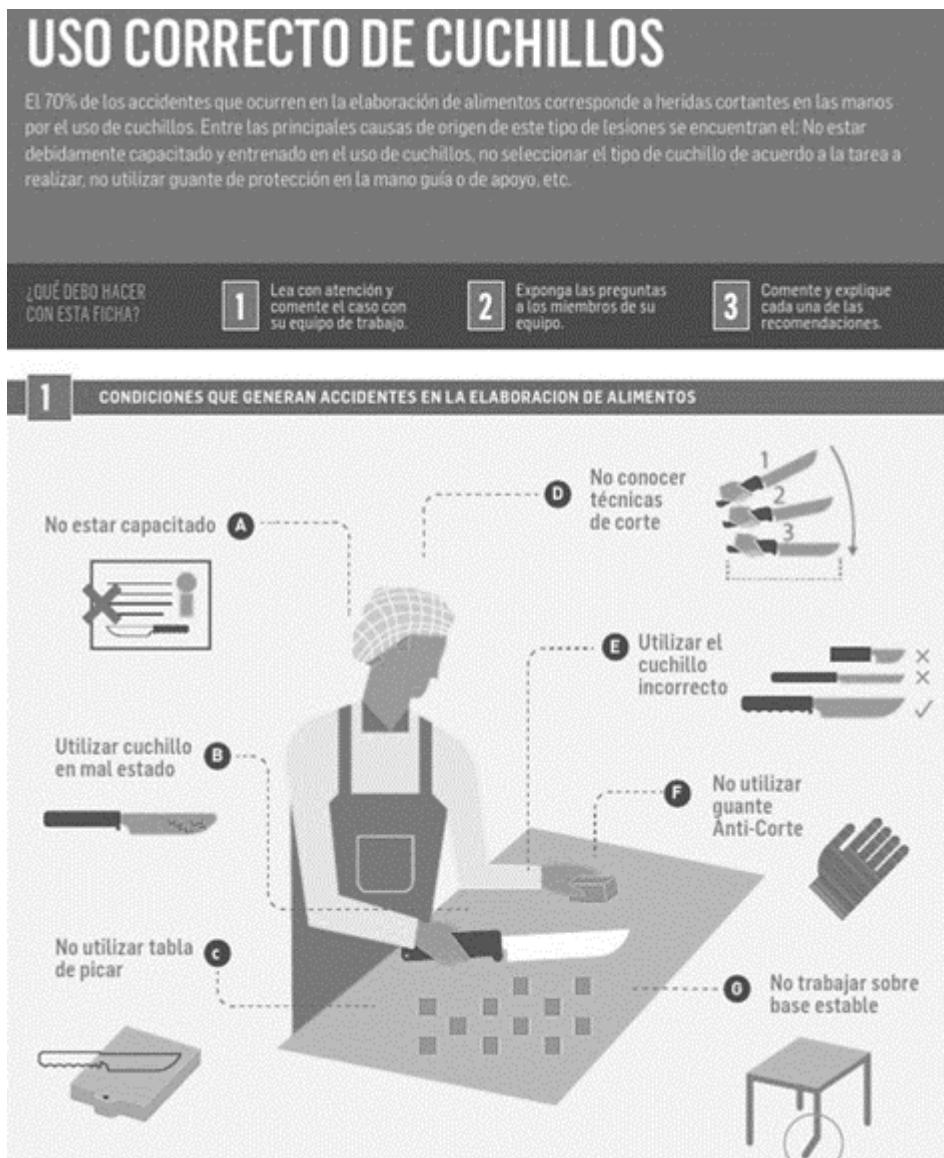
Un empleado que trabajaba como cocinero en Los Ángeles, California, estaba en la cocina de un restaurante cortando un trozo grande de carne de vacuno parcialmente congelada con un cuchillo de carnicero de 17 pulgadas. Trabajaba en Tacos El Unico, que era un establecimiento de venta de alimentos al por menor que preparaba y vendía comida mexicana al público en general mediante operaciones de mezclado, cocción y rebanado y corte de carne. El cocinero estaba cortando la carne en trozos más pequeños para poder rebanarla después con una cortadora de carne. El empleado no llevaba guantes resistentes a los cortes. Con la mano derecha, que estaba mojada de sangre, el cocinero introdujo el cuchillo verticalmente en la carne con un movimiento punzante. Al hacerlo, su mano resbaló del mango del cuchillo y cayó sobre la hoja, lacerándole la mano entre los dedos pulgar e índice. El cocinero declaró que había pedido guantes a la gerencia desde que empezó a trabajar en Tacos El Único hace 3 años y medio. Los guantes nunca fueron proporcionados. También declaró que, aunque el empleador exige el uso de guantes, no se sanciona a los empleados por no llevarlos. El factor causante del accidente fue la falta de guantes resistentes a los cortes para algunos de los empleados cuyo trabajo implica una exposición excesiva a los cortes. El gerente de la tienda declaró que se proporcionarían estos guantes a todos los empleados que cortaran carne para evitar que se produjeran este tipo de accidentes en el futuro.

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Infographic



Source: <https://madcoby.wixsite.com>

Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: <https://prlaborales.com>

Safety for Restaurant Delivery

Drivers Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Working as a delivery worker can be a rewarding career, but it also comes with various risks that can impact the worker's safety and well-being. These risks can include traffic accidents, robbery or assault, exposure to illness, food safety hazards, and work-related injuries.

WHAT'S THE DANGER

RISKS AND DANGERS FOR RESTAURANT DELIVERY DRIVERS

Poor Driving Conditions. Poor conditions that pose risks to delivery drivers include wet roads, ice, fallen branches or trees, and blind spots. Workers must adjust their driving habits to suit the weather and the road itself.

Other Drivers. Among the most significant risks for delivery drivers are other road users. It doesn't matter how confident a driver is, mistakes can still happen. Risks increase on busier roads, or those with higher speed limits.

Aggressive Customers and Pedestrians. Being a delivery driver means workers will have multiple interactions with pedestrians and customers throughout the day. Whilst most of these encounters will likely be fleeting things, delays and minor inconveniences can result in people treating delivery drivers negatively.

Animals. Another potential risk facing delivery drivers is loose pets or other animals. It is not often a delivery driver will encounter an aggressive animal, but that is not to say that it does not happen.

Manual Handling. The transportation of goods introduces specific risks to delivery drivers. One of these is moving the products themselves. Whenever a package has to be placed in or removed from

a vehicle, lone workers are engaging in manual handling. Whilst most deliveries are likely to be light, the repeated movements involved in making multiple deliveries can result in health problems.

Falls. Slips, trips, and falls can impact anyone. However, for drivers who are trying to stay on schedule, this risk increases. A fall could happen anywhere; something as simple as stumbling on a stone-strewn driveway.

Fatigue. Long hours and the pressure of making deliveries on time can lead to tiredness and fatigue. Fatigue slows reaction times, causes headaches, and could result in drivers falling asleep at the wheel.

Slip-and-fall incidents. Falls on the job can also be disabling for delivery drivers. In the BLS study, 23% of work-related accidents for drivers resulted from slipping, tripping, or falling. Obstacles caused the person's fall in most cases, with just a few accidents related to sleet, snow, or ice on the ground.

Motor vehicle accidents. Whether you deliver pizza, Amazon packages or heavy cargo, you have a risk of auto accident injury on the job. 14% of nonfatal delivery driver accidents at work occurred in motor vehicle collisions.

HOW TO PROTECT YOURSELF

SAFETY CONSIDERATIONS FOR RESTAURANT DELIVERY DRIVERS

Safety is a crucial concern for restaurant delivery drivers as they spend a significant amount of time on the road and encounter various hazards during their work.

- **Vehicle safety:** Drivers should ensure that their vehicle is well-maintained and regularly serviced to avoid breakdowns or accidents.
- **Personal safety:** Drivers should be aware of their surroundings and take precautions to protect themselves, especially when delivering to unfamiliar areas. This

includes being aware of potential hazards such as poorly lit areas, aggressive animals, or dangerous neighborhoods.

- **Food safety:** Drivers should ensure that the food they are delivering is packaged properly and kept at the appropriate temperature to prevent foodborne illness.
- **Contactless delivery:** Many restaurants now offer contactless delivery options to minimize contact between drivers and customers, which can help to reduce the risk of exposure to infectious diseases.

BEST DELIVERY DRIVER PROTOCOL AND PRACTICES

- Offer training to employees to help them identify hazards and strategies they can use to stay safe when making deliveries. This could include defensive driving courses and education on responding to robbery situations. It's important to reinforce good driving behaviors by reminding drivers to:
 - Always wear their seat belts.
 - Never use cell phones when making a delivery unless they pull off the road and park the vehicle.
 - Avoid allowing others to ride in the car with them when making deliveries.
 - Obey all traffic laws.
 - Sign a safe driving policy.
- Review the motor vehicle records of any employee who operates a company-owned or personal vehicle for business purposes. Delivery drivers must be qualified, have a valid driver's license, and have an acceptable driving record.
- Secure the proper coverage to protect your business, which can include commercial auto insurance or non-owned automobile liability coverage, depending on your operations.
- Spread deliveries out across multiple drivers. This can help you avoid overwhelming your employees, discouraging them from speeding or driving recklessly to make up for the lost time. For added safety, refrain from making guaranteed delivery times.
- Screen deliveries using caller ID. Not only does this help you trace the location of the customer, but it can also help

you maintain delivery records.

- Take payments through an online ordering system or over the phone.
- Post signage on the vehicle to deter criminals. Signage like, "Drivers carry limited amounts of cash."
- Refrain from making late-night deliveries, as employees may be especially vulnerable to crime.

FINAL WORD

It's important for delivery workers to be aware of the risks and take appropriate precautions to stay safe while on the job.

Safety for Restaurant Delivery Drivers Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Trabajar como repartidor puede ser una carrera gratificante, pero también conlleva diversos riesgos que pueden afectar a la seguridad y el bienestar del trabajador. Estos riesgos pueden incluir accidentes de tráfico, robos o agresiones, exposición a enfermedades, peligros para la seguridad alimentaria y lesiones relacionadas con el trabajo.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS Y PELIGROS PARA LOS REPARTIDORES DE RESTAURANTES

Malas condiciones de conducción. Las malas condiciones que plantean riesgos para los conductores de reparto incluyen carreteras mojadas, hielo, ramas o árboles caídos y ángulos

mueritos. Los trabajadores deben ajustar sus hábitos de conducción a las condiciones meteorológicas y a la propia carretera.

Otros conductores. Uno de los riesgos más importantes para los conductores de reparto son los demás usuarios de la carretera. No importa lo seguro que esté un conductor, pueden producirse errores. Los riesgos aumentan en las carreteras más transitadas o con límites de velocidad más altos.

Cientes y peatones agresivos. Ser conductor de reparto significa que los trabajadores tendrán múltiples interacciones con peatones y clientes a lo largo del día. Aunque es probable que la mayoría de estos encuentros sean cosas fugaces, los retrasos y los pequeños inconvenientes pueden hacer que la gente trate negativamente a los conductores de reparto.

Animales. Otro riesgo potencial al que se enfrentan los repartidores son las mascotas sueltas u otros animales. No es frecuente que un repartidor se encuentre con un animal agresivo, pero eso no quiere decir que no ocurra.

Manipulación manual. El transporte de mercancías presenta riesgos específicos para los repartidores. Uno de ellos es el traslado de los propios productos. Cada vez que hay que meter o sacar un paquete de un vehículo, los trabajadores en solitario están realizando una manipulación manual. Aunque es probable que la mayoría de las entregas sean ligeras, los movimientos repetidos que implica la realización de varias entregas pueden provocar problemas de salud.

Caídas. Los resbalones, tropiezos y caídas pueden afectar a cualquiera. Sin embargo, para los conductores que intentan cumplir el horario, este riesgo aumenta. Una caída puede ocurrir en cualquier lugar; algo tan simple como tropezar en un camino de entrada lleno de piedras.

Cansancio. Las largas jornadas de trabajo y la presión de hacer las entregas a tiempo pueden provocar cansancio y fatiga. La fatiga ralentiza los tiempos de reacción, provoca dolores de cabeza y puede hacer que los conductores se queden dormidos al

volante.

Resbalones y caídas. Las caídas en el trabajo también pueden incapacitar a los conductores de reparto. En el estudio del BLS, el 23% de los accidentes laborales de los conductores se debieron a resbalones, tropiezos o caídas. En la mayoría de los casos, los obstáculos provocaron la caída de la persona, y sólo unos pocos accidentes estuvieron relacionados con la aguanieve, la nieve o el hielo en el suelo.

Accidentes de tráfico. Tanto si entregas pizzas como paquetes de Amazon o cargas pesadas, corres el riesgo de sufrir lesiones por accidente de tráfico en el trabajo. El 14% de los accidentes no mortales de conductores de reparto en el trabajo se produjeron en colisiones con vehículos de motor.

COMO PROTEGERSE

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD PARA LOS REPARTIDORES DE RESTAURANTES

La seguridad es una preocupación crucial para los repartidores de restaurantes, ya que pasan mucho tiempo en la carretera y se enfrentan a diversos peligros durante su trabajo.

- **Seguridad del vehículo:** Los conductores deben asegurarse de que su vehículo está en buen estado y de que se revisa con regularidad para evitar averías o accidentes.
- **Seguridad personal:** Los conductores deben ser conscientes de su entorno y tomar precauciones para protegerse, especialmente cuando realizan entregas en zonas desconocidas. Esto incluye ser consciente de peligros potenciales como zonas mal iluminadas, animales agresivos o barrios peligrosos.
- **Seguridad alimentaria:** Los conductores deben asegurarse de que los alimentos que entregan están correctamente envasados y se mantienen a la temperatura adecuada para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Entrega sin contacto:** Muchos restaurantes ofrecen ahora opciones de entrega sin contacto para minimizar el contacto entre los conductores y los clientes, lo que puede ayudar a

reducir el riesgo de exposición a enfermedades infecciosas.

MEJORES PRÁCTICAS Y PROTOCOLO PARA CONDUCTORES DE REPARTO

- Ofrezca capacitación a los empleados para ayudarles a identificar los peligros y las estrategias que pueden utilizar para mantenerse seguros al realizar las entregas. Esto podría incluir cursos de conducción defensiva y capacitación para responder a situaciones de robo. Es importante reforzar los buenos comportamientos al volante recordando a los conductores que:
 - Llevar siempre puesto el cinturón de seguridad.
 - No utilicen nunca el teléfono móvil mientras realizan una entrega, a menos que se salgan de la carretera y aparquen el vehículo.
 - Evitar que otras personas viajen con ellos en el coche cuando hagan entregas.
 - Obedecer todas las leyes de tráfico.
 - Firmar una política de conducción segura.
- Revise los registros de vehículos de cualquier empleado que conduzca un vehículo personal o propiedad de la empresa por motivos de trabajo. Los conductores de reparto deben estar cualificados, tener un permiso de conducir válido y un historial de conducción aceptable.
- Obtenga la cobertura adecuada para proteger su negocio, que puede incluir un seguro de automóvil comercial o una cobertura de responsabilidad civil para automóviles no propios, en función de sus operaciones.
- Reparta las entregas entre varios conductores. Esto puede ayudarle a evitar abrumar a sus empleados, disuadiéndoles de conducir a exceso de velocidad o de forma temeraria para recuperar el tiempo perdido. Para mayor seguridad, absténgase de garantizar horas de entrega.
- Controle las entregas mediante el identificador de llamadas. Esto no sólo le ayudará a localizar al cliente, sino también a mantener un registro de las entregas.
- Acepte los pagos a través de un sistema de pedidos en línea o por teléfono.
- Coloque carteles en el vehículo para disuadir a los

delincuentes. Carteles como: “Los conductores llevan cantidades limitadas de dinero en efectivo”.

- Absténgase de hacer entregas a altas horas de la noche, ya que los empleados pueden ser especialmente vulnerables a la delincuencia.

CONCLUSIÓN

Es importante que los repartidores sean conscientes de los riesgos y tomen las precauciones adecuadas para mantenerse seguros mientras trabajan.

Safety for Restaurant Delivery Drivers Stats and Facts

FACTS

1. Delivery workers are at higher risk of traffic accidents: Delivery drivers spend a lot of time on the road, which puts them at a higher risk of being involved in a traffic accident.
2. Delivery workers are often exposed to dangerous working conditions: Delivery drivers may be exposed to other hazards such as extreme weather conditions, robbery or assault, and exposure to hazardous materials.
3. Delivery workers face language barriers: Many delivery drivers face language barriers.
4. Delivery workers are in high demand: The COVID-19 pandemic has led to a surge in demand for food delivery services, as many people have been unable or unwilling to visit restaurants in person.
5. Delivery workers may work long hours: Because many delivery

drivers are paid per delivery, they may feel pressure to work long hours to make enough money. This can lead to fatigue and burnout.

6. Delivery workers may have limited access to training or support: Many food delivery workers work for third-party platforms such as Uber Eats or Grubhub, which may not provide them with adequate training or support.

STATS

- In a survey conducted by the National Employment Law Project, 30% of food delivery workers reported that they had been involved in a traffic accident while working.
- The same survey found that 54% of food delivery workers reported that they did not have access to workers' compensation insurance in case of injury on the job.
- In a survey conducted by the Restaurant Workers' Community Foundation, 35% of food delivery drivers reported that they had been in a car accident while on the job.
- In a survey conducted by the American Journal of Industrial Medicine, 16% of food delivery drivers reported experiencing a work-related injury in the previous 12 months.
- Falls on the job can also be disabling for delivery drivers. In the BLS study, 23% of work-related accidents for drivers resulted from slipping, tripping, or falling.
- The Bureau of Labor Statistics found that fatal injuries among delivery drivers who have sales responsibilities reached a five-year high in 2021, with 72.3% of accidents involving transportation incidents.

Safety for Restaurant Delivery

Drivers Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los repartidores corren mayor riesgo de sufrir accidentes de tráfico: Los repartidores pasan mucho tiempo en la carretera, lo que les expone a un mayor riesgo de sufrir un accidente de tráfico.
2. Los repartidores suelen estar expuestos a condiciones de trabajo peligrosas: Los repartidores pueden estar expuestos a otros peligros como condiciones climáticas extremas, robos o asaltos y exposición a materiales peligrosos.
3. Los repartidores se enfrentan a barreras lingüísticas: Muchos repartidores se enfrentan a barreras lingüísticas.
4. Los repartidores están muy solicitados: La pandemia de COVID-19 ha provocado un aumento de la demanda de servicios de reparto de comida, ya que muchas personas no han podido o no han querido visitar los restaurantes en persona.
5. Los repartidores pueden trabajar muchas horas: Como a muchos repartidores se les paga por entrega, pueden sentirse presionados a trabajar muchas horas para ganar suficiente dinero. Esto puede conducir a la fatiga y el agotamiento.
6. Los repartidores pueden tener un acceso limitado a la capacitación o al apoyo: Muchos trabajadores de entrega de alimentos trabajan para plataformas de terceros como Uber Eats o Grubhub, que pueden no proporcionarles capacitación o apoyo adecuados.

ESTADÍSTICAS

- En una encuesta realizada por el National Employment Law Project, el 30% de los repartidores de comida a domicilio declararon que se habían visto implicados en un accidente de tráfico mientras trabajaban.
- La misma encuesta reveló que el 54% de los repartidores de

comida a domicilio declararon que no tenían acceso a un seguro de indemnización por accidentes laborales en caso de lesión en el trabajo.

- En una encuesta realizada por la Restaurant Workers' Community Foundation, el 35% de los repartidores de comida informaron de que habían sufrido un accidente de tráfico mientras trabajaban.
 - En una encuesta realizada por el American Journal of Industrial Medicine, el 16% de los conductores de reparto de comida declararon haber sufrido una lesión relacionada con el trabajo en los 12 meses anteriores.
 - Las caídas en el trabajo también pueden ser incapacitantes para los conductores de reparto. En el estudio del BLS, el 23% de los accidentes laborales de los conductores se debieron a resbalones, tropiezos o caídas.
 - La Oficina de Estadísticas Laborales descubrió que las lesiones mortales entre los conductores de reparto que tienen responsabilidades de ventas alcanzaron su nivel más alto en cinco años en 2021, con un 72,3% de accidentes relacionados con incidentes de transporte.
-

Safety for Restaurant Delivery Drivers Fatality File

Beloved New York City restaurant food runner and bus boy dies after being beaten by five men who robbed him of his bike in The Bronx, leaving him

brain dead and on life support for 13 days.

A hardworking immigrant who worked as a food runner and bus boy at a popular Manhattan restaurant has died after he was robbed and viciously beaten by five men in the South Bronx on a bridge that is notorious for random attacks.

Tiburcio Castillo, 37, affectionately known as 'Tibo,' died on Tuesday after he was beaten into a coma and spent 13 days on life support after the June 28 attack, the Upper East Side reports.

The married father of four worked at the French Bistro Quatorze located at 1578 First Avenue at 82nd Street in New York City.

Castillo was riding his e-bike to his home in the South Bronx after finishing his work shift. He was riding along the Willis Avenue Bridge when he was ambushed by five men who beat and robbed him.

The five men who allegedly brutally murdered Castillo have not been caught. An NYPD spokesperson told DailyMail.com on Friday that 'a complaint was never filed with the name Tiburcio Castillo.'

The Willis Avenue Bridge that extends from First Avenue and East 124th Street in Manhattan to Willis Avenue and East 134th Street in The Bronx, has been known to be 'one of the most dangerous in the city' and a place where 'assaults and robberies are frequently committed,' according to Sergio Solano, one of the leaders of deliverista advocacy group, El Diario de los Deliveryboys en la Gran Manzana (The Diary of the Delivery Boys in the Big Apple) reported.

When Castillo did not return home or show up at his work shift at the restaurant the next day, his family grew frantic.

He was later found at Lincoln Hospital in The Bronx fighting for his life.

On Tuesday, Castillo succumbed to his injuries.

Safety for Restaurant Delivery Drivers Fatality File – Spanish

Muere un trabajador de un restaurante de Nueva York tras ser apaleado por cinco hombres que le robaron su bicicleta en el Bronx, dejándole en estado de muerte cerebral y con respiración asistida durante 13 días.

Un trabajador inmigrante que trabajaba como repartidor de comida y chico de autobús en un popular restaurante de Manhattan ha muerto tras ser atracado y golpeado brutalmente por cinco hombres en el sur del Bronx, en un puente famoso por los ataques aleatorios.

Tiburcio Castillo, de 37 años, conocido cariñosamente como “Tibo”, murió el martes después de ser golpeado hasta quedar en coma y pasar 13 días con respiración asistida tras el ataque del 28 de junio, informa el Upper East Site.

Castillo, casado y padre de cuatro hijos, trabajaba en el restaurante francés Quatorze, situado en el número 1578 de la Primera Avenida con la calle 82 de Nueva York.

Castillo se dirigía a su casa en el sur del Bronx en su bicicleta eléctrica después de terminar su turno de trabajo. Iba por el puente de Willis Avenue cuando fue emboscado por cinco hombres que le golpearon y robaron.

Los cinco hombres que presuntamente asesinaron brutalmente a Castillo no han sido detenidos. Un portavoz de la policía de Nueva York declaró el viernes a DailyMail.com que “nunca se presentó una denuncia con el nombre de Tiburcio Castillo”.

El puente de Willis Avenue, que se extiende desde First Avenue y East 124th Street en Manhattan hasta Willis Avenue y East 134th Street en el Bronx, es conocido por ser ‘uno de los más peligrosos de la ciudad’ y un lugar donde ‘se cometen asaltos y robos con frecuencia’, según informó Sergio Solano, uno de los líderes del grupo de defensa de los repartidores, El Diario de los Delivery boys en la Gran Manzana.

Cuando Castillo no volvió a casa ni se presentó a su turno de trabajo en el restaurante al día siguiente, su familia se puso frenética.

Más tarde lo encontraron en el Hospital Lincoln del Bronx luchando por su vida.

El martes, Castillo sucumbió a sus heridas.

Safety for Restaurant Delivery Drivers Infographic

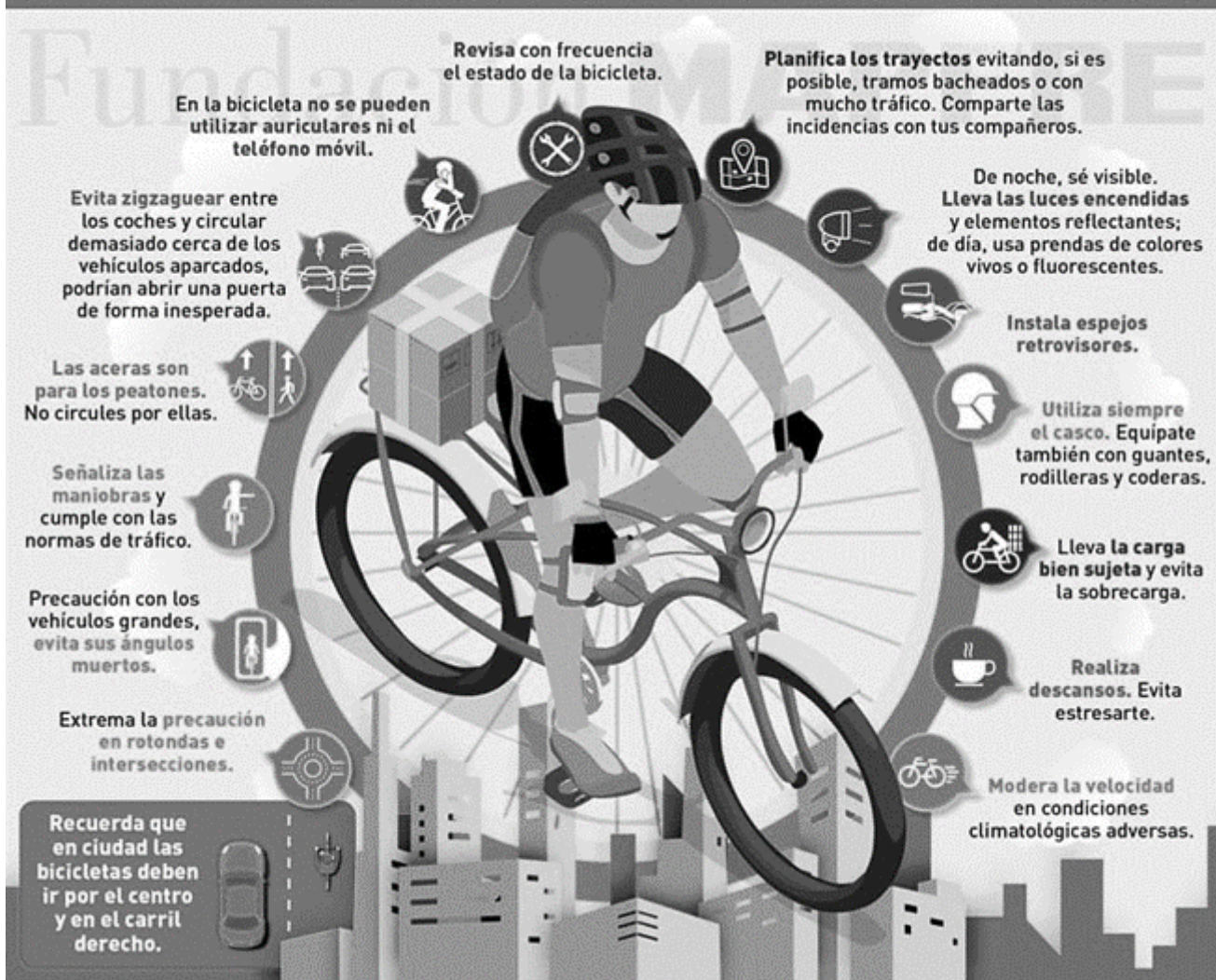
- ✓ Ensure food container is properly sealed / not broken
- ✓ Ensure thermal bag in which food container is placed is clean
- ✓ Label on food container should state what time the food was prepared
- ✓ Rider must not place any other item except food container in thermal bag
- ✓ Ensure thermal bag is properly sealed
- ⚠ Rider must wear face mask, wash hands with soap & water / use hand sanitiser & practise social distancing



Source: <https://www.bernama.com>

Safety for Restaurant Delivery Drivers Infographic – Spanish

REPARTIDORES EN BICICLETA: SIGUE ESTOS CONSEJOS DE SEGURIDAD VIAL



Fuente: <https://www.seguridadvialenlaempresa.com>

Young Workers and Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

The restaurant industry is a major employer of young workers around the world, providing them with an opportunity to gain valuable work experience and earn an income. However, there are several things at stake for young workers in this industry,

including workplace safety, fair wages, career opportunities, and mental health.

WHAT'S THE DANGER

COMMON DANGERS YOUNG RESTAURANT WORKERS EXPERIENCE

Slips, trips, and falls: young workers in restaurants may be at risk of slipping, tripping, or falling due to wet or slippery floors, uneven surfaces, or cluttered walkways.

Burns and scalds: young workers in restaurants may be exposed to hot surfaces, boiling liquids, and open flames, which can cause burns and scalds.

Cuts and lacerations: young workers in restaurants may be at risk of cuts and lacerations from knives, slicers, and other sharp objects.

Musculoskeletal injuries: young workers in restaurants may be at risk of musculoskeletal injuries from lifting heavy objects, repetitive motions, and awkward postures.

Chemical exposure: Young workers in restaurants may be exposed to cleaning chemicals, pesticides, and other hazardous substances.

OTHER HAZARDS YOUNG WORKERS FACE

1. **Ergonomic hazards:** young workers may be required to stand for long periods of time, leading to foot and back pain. They may also have to work in awkward postures, leading to musculoskeletal disorders such as carpal tunnel syndrome.
2. **Electrical hazards:** young workers may use electrical appliances such as ovens, mixers, or fryers, which can pose electrical hazards if not maintained properly. They may also come in contact with live wires, leading to electrical shocks.
3. **Fire hazards:** Restaurants have a high risk of fire due to cooking equipment, open flames, and flammable materials such as oils and greases.
4. **Violence:** Young workers may face verbal or physical abuse

from customers or coworkers, leading to stress and anxiety.

5. Infectious diseases: young workers may be exposed to infectious diseases such as hepatitis A, norovirus, or COVID-19 due to close contact with customers or handling of food.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PREVENT COMMON HAZARDS FOR YOUNG RESTAURANT WORKERS

- **Provide proper training:** Ensure that young workers receive adequate training on the tasks they will be performing, as well as on health and safety procedures, such as how to handle hot surfaces and equipment, how to properly use knives and other sharp tools, and how to handle chemicals and cleaning agents.
- **Use appropriate equipment:** Make sure that young workers are provided with appropriate equipment and tools that are designed for their size and strength.
- **Provide proper footwear:** Require young workers to wear slip-resistant, closed-toe shoes with good support to prevent slips, trips, and falls.
- **Address fatigue:** Ensure that young workers are not overworked and have adequate breaks during their shift to prevent fatigue, which can lead to accidents and injuries.
- **Address workplace violence and harassment:** Have policies in place to prevent workplace violence and harassment and provide training on how to identify and report such incidents.
- **Provide supervision:** Ensure that young workers are properly supervised by experienced staff who can provide guidance and support as needed.

MORE PROTECTION FOR YOUNG RESTAURANT WORKERS

Education and more education: Read up on worker rights and what your employer is obligated to provide in terms of a safe working environment. Be knowledgeable with the laws and regulations in your area that protect workers.

Speak up: If you feel uncomfortable or unsafe at work, speak to your supervisor or manager. Let them know your concerns and ask for their assistance in resolving the issue. If you feel like your concerns aren't being taken seriously, you can report the situation to the appropriate authorities.

Use protective gear: When handling potentially hazardous materials or substances, use protective gear such as gloves, masks, and goggles. Make sure that you know how to use the gear correctly and that it is the appropriate type for the task at hand.

Take breaks: Make sure that you take regular breaks and that you have access to drinking water and restroom facilities. If you're feeling overwhelmed or stressed, take a break and speak to a trusted coworker or supervisor.

Stay informed: Keep up to date with changes to policies and procedures in your workplace. Attend any relevant training sessions and take advantage of any resources that are available to you.

OVERVIEW OF YOUNG WORKER SAFETY AT RESTAURANTS

1. Workplace safety is a critical issue for young workers in the restaurant industry. They may face various hazards, such as slips and falls, burns, cuts, and exposure to harmful chemicals.
2. Fair wages are crucial for young workers in the restaurant industry. Many of them earn minimum wage or less, making it difficult to make ends meet.
3. Career opportunities can be limited for young workers in the restaurant industry. Many of them work part-time or temporary jobs while attending school or pursuing other interests.
4. The high-stress environment of the restaurant industry can take a toll on the mental health of young workers. Long hours, difficult customers, and demanding managers can all contribute to stress and burnout.

FINAL WORD

It is important for employers to provide proper training and safety equipment to young workers to minimize these hazards and ensure their safety on the job.

Young Workers and Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El sector de la restauración es uno de los principales empleadores de jóvenes trabajadores de todo el mundo, a los que brinda la oportunidad de adquirir una valiosa experiencia laboral y obtener ingresos. Sin embargo, hay varias cosas en juego para los jóvenes trabajadores de esta industria, como la seguridad en el lugar de trabajo, salarios justos, oportunidades profesionales y salud mental.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS HABITUALES PARA LOS JÓVENES TRABAJADORES DE RESTAURANTES

Resbalones, tropiezos y caídas: los jóvenes trabajadores de restaurantes pueden correr el riesgo de resbalar, tropezar o caerse debido a suelos mojados o resbaladizos, superficies irregulares o pasillos desordenados.

Quemaduras y escaldaduras: los jóvenes trabajadores de restaurantes pueden estar expuestos a superficies calientes, líquidos hirvientes y llamas abiertas, que pueden causar quemaduras y escaldaduras.

Cortes y laceraciones: los jóvenes trabajadores de restaurantes pueden correr el riesgo de sufrir cortes y laceraciones con cuchillos, rebanadoras y otros objetos afilados.

Lesiones musculoesqueléticas: los jóvenes trabajadores de restaurantes pueden sufrir lesiones musculoesqueléticas por levantar objetos pesados, movimientos repetitivos y posturas forzadas.

Exposición a productos químicos: los jóvenes trabajadores de restaurantes pueden estar expuestos a productos químicos de limpieza, pesticidas y otras sustancias peligrosas.

OTROS PELIGROS A LOS QUE SE ENFRENTAN LOS TRABAJADORES JÓVENES

1. **Riesgos ergonómicos:** los trabajadores jóvenes pueden tener que permanecer de pie durante largos periodos de tiempo, lo que provoca dolores de pies y espalda. También pueden tener que trabajar en posturas incómodas, lo que provoca trastornos musculoesqueléticos como el síndrome del túnel carpiano.
2. **Riesgos eléctricos:** los trabajadores jóvenes pueden utilizar aparatos eléctricos como hornos, batidoras o freidoras, que pueden presentar riesgos eléctricos si no se mantienen adecuadamente. También pueden entrar en contacto con cables con corriente, lo que puede provocar descargas eléctricas.
3. **Riesgos de incendio:** Los restaurantes tienen un alto riesgo de incendio debido a los equipos de cocina, las llamas abiertas y los materiales inflamables como aceites y grasas.
4. **Violencia:** Los trabajadores jóvenes pueden enfrentarse a abusos verbales o físicos por parte de clientes o compañeros de trabajo, lo que provoca estrés y ansiedad.
5. **Enfermedades infecciosas:** los jóvenes trabajadores pueden estar expuestos a enfermedades infecciosas como la hepatitis A, la norovirus o el COVID-19 debido al estrecho contacto con los clientes o a la manipulación de los alimentos.

COMO PROTEGERSE

PREVENIR LOS PELIGROS MÁS COMUNES PARA LOS JÓVENES TRABAJADORES DE RESTAURANTES

- **Proporcionar una capacitación adecuada:** Asegúrese de que los trabajadores jóvenes reciben una capacitación adecuada sobre las tareas que van a realizar, así como sobre los procedimientos de salud y seguridad, por ejemplo, cómo manipular superficies y equipos calientes, cómo utilizar correctamente cuchillos y otras herramientas afiladas, y cómo manipular productos químicos y productos de limpieza.
- **Utilice el equipo adecuado:** Asegúrese de que los jóvenes trabajadores dispongan de equipos y herramientas adecuados a su tamaño y fuerza.
- **Proporcione calzado adecuado:** Exija a los jóvenes trabajadores que lleven calzado antideslizante, cerrado y con buena sujeción para evitar resbalones, tropiezos y caídas.
- **Abordar la fatiga:** Asegúrese de que no se sobrecarga de trabajo a los trabajadores jóvenes y de que tienen descansos adecuados durante su turno para evitar la fatiga, que puede provocar accidentes y lesiones.
- **Abordar la violencia y el acoso en el lugar de trabajo:** Establezca políticas para prevenir la violencia y el acoso en el lugar de trabajo e imparta formación sobre cómo identificar y denunciar este tipo de incidentes.
- **Proporcionar supervisión:** Asegúrese de que los trabajadores jóvenes estén supervisados adecuadamente por personal con experiencia que pueda proporcionarles orientación y apoyo cuando lo necesiten.

MÁS PROTECCIÓN PARA LOS TRABAJADORES JÓVENES DE RESTAURANTES

Educación y más educación: Infórmese sobre los derechos de los trabajadores y sobre lo que su empleador está obligado a ofrecer en términos de un entorno de trabajo seguro. Infórmese de las leyes y reglamentos de su zona que protegen a los trabajadores.

No se quede callado: Si se siente incómodo o inseguro en el

trabajo, hable con su supervisor o jefe. Comuníqueles sus preocupaciones y pídale ayuda para resolver el problema. Si cree que no se toman en serio sus preocupaciones, puede denunciar la situación a las autoridades competentes.

Utilice equipo de protección: Cuando manipule materiales o sustancias potencialmente peligrosos, utiliza equipos de protección como guantes, mascarillas y gafas. Asegúrese de que sabe utilizarlos correctamente y de que son los adecuados para la tarea en cuestión.

Haga pausas: Asegúrese de hacer pausas periódicas y de tener acceso a agua potable y aseos. Si se siente abrumado o estresado, tómese un descanso y hable con un compañero o supervisor de confianza.

Manténgase informado: Manténgase al día de los cambios en las políticas y procedimientos de su lugar de trabajo. Asista a las sesiones de capacitación pertinentes y aproveche los recursos que estén a la mano.

VISIÓN GENERAL DE LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES JÓVENES EN LOS RESTAURANTES

1. La seguridad en el lugar de trabajo es una cuestión fundamental para los trabajadores jóvenes del sector de la restauración. Pueden enfrentarse a diversos peligros, como resbalones y caídas, quemaduras, cortes y exposición a productos químicos nocivos.
2. Los salarios justos son cruciales para los jóvenes trabajadores del sector de la restauración. Muchos de ellos ganan el salario mínimo o menos, lo que hace difícil llegar a fin de mes.
3. Las oportunidades profesionales pueden ser limitadas para los jóvenes trabajadores del sector de la restauración. Muchos de ellos trabajan a tiempo parcial o en empleos temporales mientras asisten a la escuela o persiguen otros intereses.
4. El entorno de estrés de la restauración puede afectar a la salud mental de los jóvenes trabajadores. Las largas

jornadas laborales, los clientes difíciles y los jefes exigentes pueden contribuir al estrés y al agotamiento.

CONCLUSIÓN

Es importante que los empresarios proporcionen capacitación y equipos de seguridad adecuados a los trabajadores jóvenes para minimizar estos riesgos y garantizar su seguridad en el trabajo.

Young Workers and Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

1. The National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH) reports that the majority of work-related injuries among those under 18 occur in the restaurant industry.
2. Teen employees have less on-the-job experience, so they often don't know how to protect themselves from common restaurant hazards.
3. Teens are more likely to take risks because they don't understand the dangers.
4. If they're only working in a restaurant for the summer and/or part-time, they may not get the amount of safety and other training that full-time workers receive.
5. Minors are often prohibited by law from performing certain hazardous tasks.
6. Long shifts can increase the chances of mistakes and carelessness that can lead to injuries.

STATS

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics, the restaurant industry has one of the highest rates of nonfatal occupational injuries and illnesses, with a rate of 3.8 incidents per 100 full-time workers in 2020. Additionally, young workers (those aged 15-24) are more likely to be injured on the job than older workers.
 - The United States has more of its youth in the workforce than any other developed country in the world. 22 youths under 18 died from work-related injuries and another 27,070 were sickened or injured. The service industry ranks highest among US industries for injury in workers ages 16-19.
 - According to the U.S. Bureau of Labor Statistics, in 2020, there were 2.9 million nonfatal workplace injuries and illnesses reported by private industry employers. Of these, 385,500 cases involved workers aged 16 to 19.
 - Adolescents working in the restaurant industry in general were at six times greater risk of sustaining a work-related burn injury than teens working in any other industry, the study found. Overall, during the period studied, emergency departments treated an estimated 108,000 work related injuries to teens in all industries.
 - Nearly 30% of employees in restaurants and other foodservice businesses are under the age of 20.
 - According to YoungWorkers.org, the injury rate for young workers under age 25 is approximately two times higher than for workers 25 years and old.
 - According to the Occupational Safety and Health Administration (OSHA), “restaurants and other eating and drinking businesses employ 11.6 million people in the United States. Nearly 30 percent of these employees are under 20 years of age.
-

Young Workers and Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. El Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (NIOSH) informa de que la mayoría de las lesiones relacionadas con el trabajo entre los menores de 18 años se producen en el sector de la restauración.
2. Los empleados adolescentes tienen menos experiencia en el trabajo, por lo que a menudo no saben cómo protegerse de los peligros comunes en los restaurantes.
3. Los adolescentes son más propensos a correr riesgos porque no entienden los peligros.
4. Si sólo trabajan en un restaurante durante el verano y/o a tiempo parcial, es posible que no reciban la cantidad de formación sobre seguridad y de otro tipo que reciben los trabajadores a tiempo completo.
5. Los menores suelen tener prohibido por ley realizar determinadas tareas peligrosas.
6. Los turnos largos pueden aumentar las posibilidades de cometer errores y descuidos que pueden provocar lesiones.

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU., el sector de la restauración tiene una de las tasas más altas de lesiones y enfermedades profesionales no mortales, con un índice de 3,8 incidentes por cada 100 trabajadores a tiempo completo en 2020. Además, los trabajadores jóvenes (de entre 15 y 24 años) tienen más probabilidades de sufrir lesiones en el trabajo que los trabajadores de más edad.
- En Estados Unidos hay más jóvenes trabajando que en cualquier otro país desarrollado del mundo. 22 jóvenes

menores de 18 años murieron por accidentes laborales y otros 27.070 enfermaron o sufrieron lesiones. El sector servicios ocupa el primer lugar entre los sectores estadounidenses en cuanto a lesiones en trabajadores de 16 a 19 años.

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU., en 2020 se produjeron 2,9 millones de lesiones y enfermedades no mortales en el lugar de trabajo comunicadas por empleadores de la industria privada. De ellos, 385.500 casos afectaron a trabajadores de entre 16 y 19 años.
- Los adolescentes que trabajaban en el sector de la restauración en general corrían un riesgo seis veces mayor de sufrir una lesión por quemadura relacionada con el trabajo que los adolescentes que trabajaban en cualquier otro sector, según el estudio. En total, durante el periodo estudiado, los servicios de urgencias trataron unas 108.000 lesiones relacionadas con el trabajo sufridas por adolescentes de todos los sectores.
- Casi el 30% de los empleados de restaurantes y otras empresas de restauración tienen menos de 20 años.
- Según YoungWorkers.org, la tasa de lesiones de los trabajadores jóvenes menores de 25 años es aproximadamente dos veces superior a la de los trabajadores de 25 años o más.
- Según la Occupational Safety and Health Administration (OSHA), “los restaurantes y otros negocios de comidas y bebidas emplean a 11,6 millones de personas en Estados Unidos. Casi el 30% de estos empleados son menores de 20 años.

Young Workers and Restaurant Safety Fatality File

A 15-year-old part-time worker (the victim) at a retail grocery store suffered amputation of the right arm as a result of being

caught by the auger of a meat grinder while he was reassembling it. The victim, working after school, had completed washing and cleaning the disassembled parts of the grinder and was reassembling it without de-energizing and locking out the machine's power supply. He inserted the auger into the grinder's housing and reached through the feed-throat with his right hand to guide it into engagement. As he did so, he bumped against the unprotected on/off lever switch mounted about waist high on the machine's side. The grinder started and the auger pulled his hand and arm into the housing. He turned the machine off, pulled his arm from the grinder housing and ran toward the front of the store.

The store manager applied pressure to his bleeding arm while a coworker called 911. The victim was transported to a local hospital. His right arm had been amputated just below the elbow. A magnetic safety switch mounted on top of the motor starter was designed to prevent operation when the Removable Tub was taken off. The safety switch had not worked for over 16 years and employees were not aware that the safety switch existed.

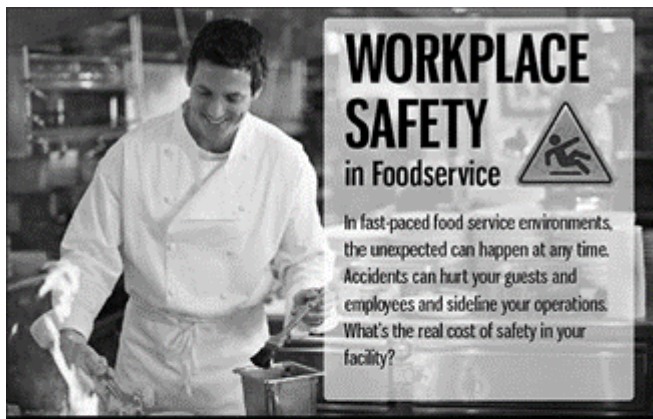
Young Workers and Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Un trabajador a tiempo parcial de 15 años (la víctima) de una tienda de comestibles sufrió la amputación del brazo derecho al quedar atrapado por el tornillo sinfín de una picadora de carne mientras la volvía a montar. La víctima, que trabajaba después de la escuela, había terminado de lavar y limpiar las piezas desmontadas de la picadora y estaba volviendo a montarla sin desconectar y bloquear la fuente de alimentación de la máquina. Introdujo el sinfín en la carcasa de la amoladora y metió la mano derecha por la garganta de alimentación para encajarlo. Al hacerlo, chocó con el interruptor de palanca de encendido/apagado

desprotegido montado a la altura de la cintura en el lateral de la máquina. La amoladora se puso en marcha y el sinfín le arrastró la mano y el brazo hacia la carcasa. Apagó la máquina, sacó el brazo de la carcasa y corrió hacia la entrada de la tienda.

El encargado de la tienda le aplicó presión en el brazo sangrante mientras un compañero de trabajo llamaba al 112. La víctima fue trasladada a un hospital local. La víctima fue trasladada a un hospital local. Le amputaron el brazo derecho por debajo del codo. Un interruptor magnético de seguridad montado en la parte superior del arrancador del motor estaba diseñado para impedir el funcionamiento cuando se quitaba la bañera extraíble. El interruptor de seguridad no funcionaba desde hacía más de 16 años y los empleados desconocían su existencia.

Young Workers and Restaurant Safety Infographic



INJURIES ON THE JOB

3

Leading causes of occupational injury in foodservice: strains & sprains, cuts & lacerations, heat burns

6+

Number of days absent for nearly half of occupational injuries for cooks & other foodservice workers

21.3%

Percentage of occupational injuries and illness for cooks that involve 31 days or more away from work



HURTING YOUR BOTTOM LINE

\$74 billion

Total paid by U.S. employers in workers' compensation in 2009

\$5,041

Average medical cost for a single occupational injury

\$2.5 million

Estimated cost to a 500-unit chain for a single lost-time incident per location per year



AN OUNCE OF PREVENTION

9:1

The average cost of a single lost-time incident vs. the cost of 4 annual workplace safety audits

67

The number of line items reviewed in Steritech's standard foodservice workplace safety audit

\$1 = \$5

For every \$1 spent on workplace safety programs, employers achieve an estimated \$5 in savings

Source: <https://www.steritech.com>

Young Workers and Restaurant Safety Infographic – Spanish

Seguridad y salud en el trabajo: ¿por qué los jóvenes están expuestos a riesgos?

Las personas jóvenes tienen que vérselas con un mercado laboral contemporáneo complicado. En muchos casos, se sienten obligadas a aceptar la primera oferta de trabajo que se les presenta, sin sopesar si las condiciones de trabajo entrañan riesgos para su salud y seguridad.

Esto es un problema, ya que los trabajadores jóvenes padecen lesiones y enfermedades laborales en muchísima mayor medida que sus pares adultos.

Adéntrese en esta InfoStory y conozca más detalles sobre la seguridad y salud en el trabajo de las personas jóvenes.

¿Quiénes son los “trabajadores jóvenes”?

Las Naciones Unidas definen como “jóvenes” a las personas en edades comprendidas entre los 15 y los 24. Conforme a esta definición, hoy hay 541 millones de trabajadores jóvenes en el mundo, lo que equivale a más del **15% de la población activa mundial**.

Esa cifra comprende a estudiantes que trabajan en su tiempo libre, aprendices, pasantes, jóvenes que han completado o abandonado la enseñanza obligatoria, jóvenes que trabajan en la empresa familiar, jóvenes empleadores y trabajadores por cuenta propia.

Lesiones y enfermedades entre los trabajadores jóvenes

En 2014, 374 millones de trabajadores en todo el mundo fueron víctima de lesiones laborales no mortales.

Según la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo, las personas jóvenes en Europa tienen un **40% más de probabilidades de sufrir una lesión** relacionada con el trabajo que los trabajadores de mayor edad.



Fuente: <https://www.ilo.org/>

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Strains and sprains are common injuries that can occur while working in a restaurant. A strain refers to the stretching or tearing of a muscle or tendon, while a sprain is the stretching or tearing of a ligament. Both injuries can be caused by repetitive motions, lifting heavy objects, or slips and falls.

WHAT'S THE DANGER

HOW STRAINS AND SPRAINS ARE CAUSED IN RESTAURANTS

- **Lifting heavy objects:** Lifting heavy boxes of supplies or equipment, such as cases of food, can strain your muscles and cause injury.
- **Repetitive motions:** Repeatedly performing the same motions, such as chopping vegetables or carrying trays, can lead to strains and sprains.
- **Slip and falls:** Spills and wet floors can cause slip and fall accidents, which can lead to strains and sprains.
- **Awkward positions:** Working in awkward positions, such as reaching overhead or bending down for extended periods of time, can put strain on your muscles and joints.
- **Overexertion:** Pushing yourself too hard, working too many hours, or not taking enough breaks can lead to overexertion and injury.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PREVENTION OF STRAINS AND SPRAINS IN A RESTAURANT SETTING IS IMPORTANT

- **Reduces the risk of injury:** Strains and sprains can be painful and debilitating, and they can also lead to time off work to recover.
- **Improves productivity:** Preventing strains and sprains can help to improve productivity and reduce the likelihood of work disruptions due to injury.
- **Reduces costs:** By preventing strains and sprains, employers can reduce costs associated with medical treatment, workers' compensation claims, and lost productivity.
- **Creates a safer work environment:** By implementing safety measures and promoting good work practices, employers can help to reduce the risk of injury and create a culture of safety in the workplace.

BEST RESTAURANT WORKER PRACTICES TO PREVENT STRAINS AND SPRAINS

Warm-up exercises: Take a few minutes before your shift to stretch your muscles and warm-up your body. This will help to reduce the risk of injury. Stretch before and after each shift.

Proper lifting techniques: When lifting heavy objects like boxes or crates, use proper lifting techniques. Bend your knees and keep your back straight. Use your legs to lift the weight, not your back.

Use carts or dollies: When possible, use carts or dollies to transport heavy items. This will reduce the strain on your body.

Wear appropriate footwear: Wear shoes that are comfortable, provide support, and have slip-resistant soles to prevent slips and falls.

Keep walkways clear: Make sure walkways are clear of obstacles and spills. This will reduce the risk of slips, trips, and falls.

Take breaks: Take regular breaks to rest and stretch your muscles. This will help to prevent fatigue and reduce the risk of injury.

Use ergonomic equipment: Use ergonomic equipment like adjustable chairs, tables, and keyboards to reduce the risk of strains and sprains associated with repetitive tasks.

Maintain good posture: Stand up straight and avoid hunching over while working.

Keep the workplace clean and organized: Clean up spills immediately and keep the workplace free of clutter to prevent slips and falls.

Communicate with coworkers: If you need help with a task, ask a coworker for assistance to avoid straining yourself.

MORE WORKER PROTECTION FOR ESSENTIAL RESTAURANT WORK

Clean-up tasks

Be aware of all potential hazards when performing clean-up tasks such as washing dishes, clearing tables, mopping floors, and

emptying garbage. These tasks often involve repetitive reaching, overreaching, and lifting, which can lead to neck and back strains and sprains, especially if tasks are performed while assuming awkward postures.

- Reduce lifting during garbage removal by using garbage handling bags with wheels or garbage cans with wheels.
- Limit the size of garbage containers to limit the weight of the load employees must lift and dump.
- Install dumpsters at or below grade level.
- Rearrange workspaces so it is easier to reach for supplies used routinely and to prevent over-reaching and awkward back, shoulder, and wrist postures.
- Lower rinse nozzle in the wash sink to rest at mid-body height to reduce overreaching.
- Limit size of dirty dish containers to reduce the amount of dirty dishes that can be stacked and carried at one time. If possible, carts should be provided to put dirty dish containers on, to decrease the distance that workers have to carry heavy containers. Worker should also be warned not to overfill containers, or they will have to lift and carry excessive weight.

FINAL WORD

The prevention of strains and sprains in a restaurant setting is important for promoting the health and safety of workers, improving productivity, reducing costs, and creating a safer work environment.