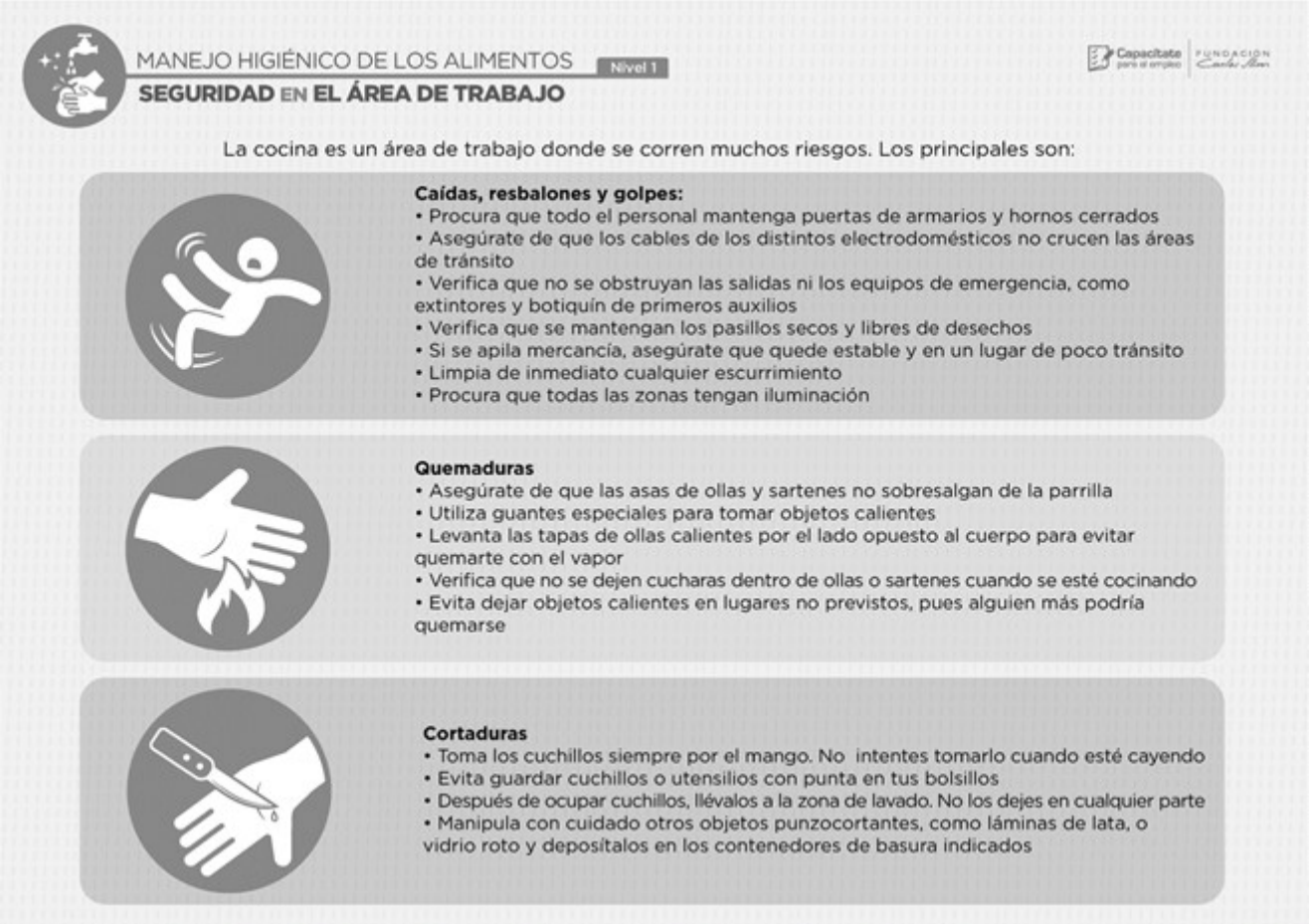
Prevent Slips, Trips and Falls Restaurant Safety Infographic



Source: https://www.tal.sg

Prevent Slips, Trips and Falls Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.studocu.com

Food Safety for Fruits and

Vegetables Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. La contaminación cruzada puede producirse cuando las frutas y verduras entran en contacto con otros alimentos, superficies o equipos contaminados con bacterias nocivas. Por ejemplo, si una tabla de cortar que se utilizó para cortar carne cruda se usa luego para picar verduras sin haber sido desinfectada adecuadamente, las verduras pueden contaminarse con bacterias.
2. Si las frutas y verduras se almacenan a temperaturas demasiado cálidas, las bacterias pueden crecer y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.
3. Si las frutas y verduras no se lavan correctamente, aún pueden contener bacterias dañinas que pueden causar enfermedades.
4. Si los productos se lavan o enjuagan con agua contaminada, pueden contaminarse con bacterias o virus dañinos.
5. Si las frutas y verduras no se lavan o manipulan correctamente, pueden quedar residuos de pesticidas en los productos, lo que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores.
6. Los trabajadores del sector alimentario que están enfermos o han estado enfermos recientemente con ciertas enfermedades, como la norovirus o la hepatitis A, son una fuente importante de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes.
7. La mayoría de los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria en los restaurantes se deben a una manipulación inadecuada de los alimentos, como un lavado de manos inadecuado, la contaminación cruzada y el almacenamiento incorrecto de los alimentos.

ESTADÍSTICAS

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de los Estados Unidos informan que los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionados con productos agrícolas, incluidas frutas y verduras, han aumentado en los últimos años. Según los CDC, en 2018, hubo 40 brotes asociados a productos agrícolas por año en promedio, lo que provocó más de 3,000 enfermedades, 100 hospitalizaciones y 2 muertes anuales. La contaminación cruzada y la manipulación inadecuada de los alimentos fueron algunas de las principales causas de estos brotes.

Estos brotes provocaron más de 28.000 enfermedades, 1.184 hospitalizaciones y 37 muertes.

- Unas prácticas adecuadas de manipulación y almacenamiento de alimentos pueden reducir significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en los restaurantes. Sin embargo, un estudio publicado en el Journal of Food Protection reveló que sólo el 34% de los trabajadores de restaurantes declararon haber recibido capacitación en seguridad alimentaria en el último año.
- Los costos económicos de las enfermedades transmitidas por los alimentos también son significativos. Un estudio de 2018 del USDA estimó que el costo anual de las enfermedades transmitidas por los alimentos en los Estados Unidos es de $ 15,6 mil millones en costos médicos directos y pérdida de productividad.
- Los CDC estiman que cada año, 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferma, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

1. Cross-contamination can occur when fruits and vegetables come into contact with other foods, surfaces, or equipment that are contaminated with harmful bacteria. For example, if a cutting board that was used to cut raw meat is then used to chop vegetables without being properly sanitized, the vegetables can become contaminated with bacteria.
2. If fruits and vegetables are stored at temperatures that are too warm, bacteria can grow and cause foodborne illness.
3. If fruits and vegetables are not washed properly, they can still contain harmful bacteria that can cause illness.
4. If produce is washed or rinsed with contaminated water, it can become contaminated with harmful bacteria or viruses.
5. If fruits and vegetables are not properly washed or handled, pesticide residues can remain on the produce, which can pose a health risk to consumers.
6. Food workers who are sick or have recently been sick with certain illnesses, such as norovirus or hepatitis A, are a significant source of foodborne illness outbreaks in restaurants.
7. The majority of foodborne illness outbreaks in restaurants are caused by improper food handling, such as inadequate handwashing, cross-contamination, and improper storage of food.

STATS

US Centers for Disease Control and Prevention (CDC) reports that foodborne illness outbreaks linked to produce, including fruits and vegetables, have been increasing in recent years. According to

the CDC, in 2018, there were 40 produce-associated outbreaks per year on average, resulting in over 3,000 illnesses, 100 hospitalizations, and 2 deaths annually. Cross-contamination and improper food handling were among the main causes of these outbreaks.

These outbreaks resulted in over 28,000 illnesses, 1,184 hospitalizations, and 37 deaths.

- Proper food handling and storage practices can significantly reduce the risk of foodborne illness in restaurants. However, a study published in the Journal of Food Protection found that only 34% of restaurant workers reported receiving food safety training within the past year.
- The economic costs of foodborne illness are also significant. A 2018 study by the USDA estimated that the annual cost of foodborne illness in the United States is $15.6 billion in direct medical costs and lost productivity.
- The CDC estimates that each year, 1 in 6 Americans (or 48 million people) get sick, 128,000 are hospitalized, and 3,000 die from foodborne illnesses.

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Fresh fruits and vegetables taste great and are healthy. Food establishments, including restaurants, grocery stores, fast food chains, and others, are stepping up to meet this demand. As the demand for produce goes up, so does the risk of spreading

foodborne pathogens.

WHAT'S THE DANGER

FOODBORNE HAZARDS ASSOCIATED WITH FRUITS AND VEGETABLES IN RESTAURANTS

- **Contamination during harvesting and transportation:** Fruits and vegetables can become contaminated with harmful bacteria, such as E. coli and Salmonella, during the harvesting and transportation process. This can occur due to poor hygiene practices, contaminated water or soil, or contact with animals.
- **Improper storage:** Fruits and vegetables need to be stored at the correct temperature to prevent bacterial growth. If they are stored at temperatures that are too warm, such as in a warm kitchen, they can quickly become unsafe to eat.
- **Cross-contamination:** Fruits and vegetables can become contaminated if they come into contact with other foods that contain harmful bacteria. For example, if a cutting board is used to prepare raw meat and is not properly cleaned and sanitized before being used to cut vegetables, the vegetables can become contaminated.
- **Improper handling:** Proper handling of fruits and vegetables is critical to prevent contamination. This includes washing hands before and after handling produce, using clean utensils and cutting boards, and storing fruits and vegetables in a way that prevents contamination.
- **Pesticide residues:** Fruits and vegetables can contain pesticide residues if they were not properly washed or if the pesticide was not used according to the manufacturer's instructions.

HOW TO PROTECT YOURSELF

FRESH PRODUCE – IS IT SAFE?

Produce is commonly eaten fresh and raw. Pathogens are usually only on the surface of the produce, so if it is washed properly,

it will be safe to eat. But if produce isn’t washed properly or becomes contaminated after washing, it can become infected with pathogens.

Campylobacter, Salmonella, Listeria monocytogenes, and E. coli are all dangerous pathogens. They are not found naturally on fresh produce, so how do they get there? These bacteria can be spread through untreated water used to irrigate a farm, or contaminated water in a tank used to wash produce after it is picked. Produce can also become contaminated when people touch it with unclean hands, or if something else contaminates it, like raw animal products.

SAFETY CONSIDERATIONS FOR RESTAURANTS WITH FRUITS AND VEGETABLES

Washed properly: Fruits and vegetables should be washed thoroughly before they are served or used in food preparation. This is important because raw produce can harbor bacteria, viruses, and other harmful microorganisms that can cause foodborne illnesses.

Stored appropriately: Restaurants should store fruits and vegetables in a clean and dry location, separate from raw meat, poultry, and seafood. This can help prevent cross-contamination, which is when harmful bacteria from one food item spreads to another.

Freshness: Restaurants should ensure that the fruits and vegetables they serve are fresh and not spoiled.

Preparation: When preparing fruits and vegetables, restaurants should use clean utensils, cutting boards,

Cooked appropriately: Some fruits and vegetables, such as leafy greens, sprouts, and melons, are more prone to contamination and should be cooked thoroughly before they are served.

Look for fresh produce: Choose restaurants that use fresh produce and avoid those that use canned or pre-packaged fruits and vegetables, which may have additives or preservatives.

Wash the produce: Even if the restaurant claims to have washed the

produce, it’s always a good idea to wash it again before eating. This will help remove any dirt, bacteria, or pesticides that may be present.

Avoid cross-contamination: Make sure that fruits and vegetables are not placed on the same cutting board or prepared with the same utensils as meat or poultry. This can help prevent the spread of harmful bacteria.

Choose cooked vegetables: If you’re concerned about the safety of raw fruits and vegetables, opt for cooked options instead. Cooking can help kill any bacteria or viruses that may be present.

Ask questions: If you’re unsure about the safety of the produce, don’t be afraid to ask the restaurant staff. They should be able to provide information on where the produce comes from and how it’s prepared.

SAFETY REMINDERS FOR RESTAURANT STAFF

- Keep fruits and vegetables that will be eaten raw separate from other foods such as raw meat, poultry or seafood – and from kitchen utensils used for those products.
- Wash cutting boards, dishes, utensils and countertops with hot water and soap after preparing raw meat, poultry and seafood products and before preparing produce that will not be cooked. Another option is to keep separate cutting boards for raw produce and raw meats.
- For added protection, kitchen sanitizers can be used on cutting boards and countertops periodically. A solution of one teaspoon of chlorine bleach to one quart of water may be used as a disinfectant.
- Plastic and other non-porous cutting boards may be washed in the dishwasher.

FINAL WORD

According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), produce (including fruits and vegetables) is responsible for nearly half of all foodborne illnesses in the United States. The

most common causes of produce-related outbreaks are contamination with harmful bacteria, such as Salmonella, E. coli, and Listeria.

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las frutas y verduras frescas saben muy bien y son saludables. Los establecimientos de alimentación, incluidos restaurantes, tiendas de comestibles, cadenas de comida rápida y otros, están dando un paso adelante para satisfacer esta demanda. A medida que aumenta la demanda de productos, también lo hace el riesgo de propagación de patógenos transmitidos por los alimentos.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS ALIMENTARIOS ASOCIADOS A LAS FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS RESTAURANTES

- **Contaminación durante la recolección y el transporte:** Las frutas y verduras pueden contaminarse con bacterias nocivas, como E. coli y Salmonella, durante el proceso de recolección y transporte. Esto puede ocurrir debido a malas prácticas de higiene, agua o tierra contaminada, o contacto con animales.
- **Almacenamiento inadecuado:** Las frutas y verduras deben almacenarse a la temperatura adecuada para evitar la proliferación bacteriana. Si se almacenan a temperaturas demasiado altas, por ejemplo, en una cocina caliente, su consumo puede resultar peligroso rápidamente.

- **Contaminación cruzada:** Las frutas y verduras pueden contaminarse si entran en contacto con otros alimentos que contengan bacterias nocivas. Por ejemplo, si se utiliza una tabla de cortar para preparar carne cruda y no se limpia y desinfecta adecuadamente antes de utilizarla para cortar verduras, éstas pueden contaminarse.
- **Manipulación inadecuada:** La manipulación adecuada de frutas y verduras es fundamental para prevenir la contaminación. Esto incluye lavarse las manos antes y después de manipular los productos, utilizar utensilios y tablas de cortar limpios y almacenar las frutas y verduras de forma que se evite la contaminación.
- **Residuos de plaguicidas:** Las frutas y verduras pueden contener residuos de plaguicidas si no se han lavado correctamente o si el plaguicida no se ha utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante.

COMO PROTEGERSE

PRODUCTOS FRESCOS: ¿SON SEGUROS?

Los productos frescos suelen consumirse crudos. Los patógenos suelen estar sólo en la superficie de los productos, por lo que, si se lavan correctamente, se pueden comer sin peligro. Pero si los productos no se lavan correctamente o se contaminan después del lavado, pueden infectarse con patógenos.

Campylobacter, Salmonella, Listeria monocytogenes y E. coli son patógenos peligrosos. No se encuentran de forma natural en los productos frescos, así que ¿cómo llegan a ellos? Estas bacterias pueden propagarse a través del agua no tratada que se utiliza para regar una granja, o a través del agua contaminada de un tanque utilizado para lavar los productos después de su recolección. Los productos también pueden contaminarse cuando la gente los toca con las manos sucias, o si algo más los contamina, como los productos animales crudos.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD PARA RESTAURANTES CON FRUTAS Y VERDURAS

Lavado adecuado: Las frutas y verduras deben lavarse a fondo antes de servirlas o utilizarlas en la preparación de alimentos. Esto es importante porque los productos crudos pueden albergar bacterias, virus y otros microorganismos nocivos que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Almacenamiento adecuado: Los restaurantes deben almacenar las frutas y verduras en un lugar limpio y seco, separadas de la carne, las aves y el marisco crudos. Esto puede ayudar a prevenir la contaminación cruzada, que es cuando las bacterias dañinas de un alimento se propagan a otro.

Frescura: Los restaurantes deben asegurarse de que las frutas y verduras que sirven son frescas y no están estropeadas.

Preparación: Al preparar frutas y verduras, los restaurantes deben utilizar utensilios y tablas de cortar limpios,

Cocción Adecuada: Algunas frutas y verduras, como las de hoja verde, los brotes y los melones, son más propensas a la contaminación y deben cocinarse bien antes de servirlas.

Busque productos frescos: Elija restaurantes que utilicen productos frescos y evite los que utilicen frutas y verduras enlatadas o preenvasadas, que pueden tener aditivos o conservantes.

Lave los productos: Aunque el restaurante afirme haber lavado los productos, siempre es buena idea volver a lavarlos antes de comerlos. Esto ayudará a eliminar la suciedad, las bacterias o los pesticidas que puedan estar presentes.

Evite la contaminación cruzada: Asegúrese de que las frutas y verduras no se colocan en la misma tabla de cortar ni se preparan con los mismos utensilios que la carne o las aves. Esto puede ayudar a prevenir la propagación de bacterias dañinas.

Elija verduras cocidas: Si le preocupa la seguridad de las frutas y verduras crudas, opte por las cocidas. La cocción puede ayudar a matar cualquier bacteria o virus que pueda estar presente.
Pregunte: Si no estás seguro de la seguridad de los productos, no

tema preguntar al personal del restaurante. Deberían poder informarte sobre la procedencia de los productos y cómo se preparan.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD PARA EL PERSONAL DEL RESTAURANTE

- Mantenga las frutas y verduras que vayan a consumirse crudas separadas de otros alimentos, como carne, aves o marisco crudos, y de los utensilios de cocina utilizados para esos productos.
- Lave las tablas de cortar, los platos, los utensilios y las encimeras con agua caliente y jabón después de preparar carne, aves y marisco crudos y antes de preparar productos que no vayan a cocinarse. Otra opción es mantener tablas de cortar separadas para los productos y las carnes crudos.
- Para una mayor protección, se pueden utilizar periódicamente desinfectantes de cocina en las tablas de cortar y las encimeras. Se puede utilizar como desinfectante una solución de una cucharadita de lejía por cada litro de agua.
- Las tablas de cortar de plástico y otras no porosas pueden lavarse en el lavavajillas.

CONCLUSIÓN

Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), los productos agrícolas (incluidas frutas y verduras) son responsables de casi la mitad de todas las enfermedades transmitidas por los alimentos en Estados Unidos. Las causas más comunes de los brotes relacionados con frutas y verduras son la contaminación con bacterias nocivas, como Salmonella, E. coli y Listeria.

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.estudiahosteleria.com

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Infographic



Source: https://saniprofessional.com

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Hombre que comió en restaurante murió de salmonela.

COLUMBIA – Un hombre de 58 años murió por complicaciones de intoxicación alimentaria después de comer en un restaurante tipo buffet en Camden la semana pasada, dijo el miércoles el forense del condado de Kershaw, Johnny Fellers.

La muerte, así como 176 casos de intoxicación alimentaria reportados, llevó a las autoridades a emitir un aviso de salud pública en todo el estado para cualquier persona que comió en el restaurante Old South desde el jueves pasado hasta el domingo.

James Arledge, de Lugoff, falleció la madrugada del domingo en su domicilio tras sufrir una infección en el torrente sanguíneo por salmonela, según Fellers.

Arledge comió pavo y aderezo, pollo, arroz, guisantes y tarta de manzana en el buffet el jueves por la noche.

Pero el portavoz del DHEC, Thom Berry, dijo que la agencia todavía está tratando de localizar la fuente de la salmonela.

Hasta el miércoles, 65 personas habían sido atendidas en la sala de urgencias del Centro Médico del Condado de Kershaw, y 25 pacientes habían sido ingresados, dijo el director ejecutivo del hospital, Donnie Weeks. Al menos una persona había sido dada de alta el miércoles, dijo Weeks. El DHEC informó de que otras siete personas habían sido hospitalizadas.

La primera persona ingresó el pasado viernes por la mañana. La mayoría de los pacientes han recibido fluidos por vía intravenosa y antibióticos y sus condiciones parecen estar mejorando, dijo Weeks.

El DHEC ha recibido llamadas sobre posibles intoxicaciones alimentarias de zonas tan lejanas como Charleston y Rock Hill.

Tras recibir llamadas del hospital el domingo, el DHEC envió personal al hospital e inspeccionó el restaurante el lunes. El restaurante recibió una “A”, la misma calificación que había recibido tras una inspección anterior.

Sin embargo, tras la noticia de la intoxicación alimentaria, el restaurante cerró voluntariamente el martes. Un mensaje dejado allí el miércoles no fue devuelto inmediatamente.

La camarera Naomi Geddes, hablando en nombre de los propietarios, dijo a WIS-TV en Columbia el lunes: “Sé a ciencia cierta que mantienen su comida fresca.”

La investigación sobre el brote no es tan inusual, pero las muertes atribuidas a la salmonela han sido raras en Carolina del Sur.

Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Fatality File

Man who ate at restaurant died from

salmonella.

COLUMBIA — A 58-year-old man died from complications of food poisoning after he ate at a buffet-style restaurant in Camden last week, Kershaw County Coroner Johnny Fellers said Wednesday.

The death, as well as 176 cases of reported food poisoning, prompted officials to issue a statewide public health advisory for anyone who ate at the Old South Restaurant from last Thursday to Sunday.

James Arledge of Lugoff died early Sunday morning at his home after he received an infection in his blood stream from salmonella, Fellers said.

Arledge ate turkey and dressing, chicken, rice, peas, and apple cobbler at the buffet Thursday evening.

but DHEC spokesman Thom Berry said the agency is still trying to pinpoint the source of the salmonella.

As of Wednesday, 65 people had been seen at the Kershaw County Medical Center emergency room, and 25 patients had been admitted, hospital chief executive Donnie Weeks said. At least one person had been released Wednesday, Weeks said. DHEC reported seven other people had been hospitalized.

The first person was admitted last Friday morning. Most of the patients have received fluids intravenously and antibiotics and their conditions seem to be improving, Weeks said.

DHEC has received calls about possible food poisoning from areas as far away as Charleston and Rock Hill.

After receiving calls from the hospital Sunday, DHEC sent staff to the hospital and inspected the restaurant Monday. The restaurant received an “A,” the same grade it had been given after a previous inspection.

However, after news of the food poisoning, the restaurant voluntarily closed Tuesday. A message left there Wednesday was not

immediately returned.

Waitress Naomi Geddes, speaking on behalf of the owners, told WIS-TV in Columbia on Monday, “I know for a fact they do keep their food fresh.”

The investigation into the outbreak is not that unusual, but deaths attributed to salmonella have been rare in South Carolina.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Repetitive strain injuries (RSIs) result from damaged muscles, nerves, and tendons. Sometimes called repetitive motion injuries, repetitive stress injuries or repetitive motion disorders, these repetitive movements at work can lead to injuries. They can be some of the most expensive and debilitating work-related injuries.

Workers are more likely to be injured due to repetitive tasks over a long period than they are a sudden trauma.

WHAT’S THE DANGER

CAUSES OF RMI

RMI is related to the overuse of muscles and tendons in the upper body. Certain things increase the risk of RMI.

- repetitive activities.
- doing a high-intensity activity for a long time without

rest.
- poor posture or activities that involve working in an awkward position.

RMI SYMPTOMS. Symptoms of RSI can range from mild to severe and usually develop gradually.

- pain, aching or tenderness.
- stiffness
- throbbing
- tingling or numbness
- weakness
- cramp

INDUSTRIES MOST AT RISK FOR RMI.

- **Manufacturing positions**, including packaging and assembly workers
- **Sewing positions,** including seamstresses and tailors.
- **Retail positions**, including cashiers and shelf stockers.
- **Health service workers**, including lab workers and nurses.
- **Entertainment workers**, including dancers and musicians.
- **Office workers**, including those who type, file, or use a computer regularly.
- **Construction workers**, including those who sand, lay bricks or are on computers frequently.
- **Food preparation workers,** including meat cutters or cake decorators.
- **Transportation related jobs**, including bus drivers or taxi drivers.

INJURIES ASSOCIATED WITH REPETITIVE MOTION OR CUMULATIVE TRAUMA IN THE WORKPLACE

- Carpal tunnel syndrome
- Tendinitis
- Bursitis
- Hearing loss
- Back injuries
- Neck injuries
- Shoulder injuries

- Degenerative disc disease
- Rotator cuff injuries
- Tenosynovitis
- Epicondylitis
- Emotional injury
- Hand or wrist pain
- Knee injuries

The most common work-related repetitive motion and overuse injuries involve the wrists, elbows, and hands due to repetitive keyboard activities (typing, clicking, and mousing). If the work station is non-ergonomic or the worker goes too many hours without a break, it can cause a nerve entrapment syndrome such as carpal tunnel syndrome or epicondylitis (tennis elbow). Mechanics who perform overhead work and constantly use their hands are also prone to repetitive motion and overuse injuries, as are production workers, carpenters, welders, masons, warehouse workers, and picker/packers.

HOW TO PROTECT YOURSELF

REPETITIVE MOTION INJURY PREVENTION – Design Ergonomic, Adjustable Workstations.

- Raise or lower your desk, chair, or computer screen to get the top of your screen at or slightly below eye level. The screen should be easily viewed without straining your neck forward.
- Use a document holder to position papers at the same level as the screen.
- Your neck should be straight with your head centered above your spine. Have your arms bent roughly at 90-degree angles with your wrists and hands straight or in a neutral position.
- Your spine should have its normal curve supported with your feet resting in a relaxed position on the floor.
- Use wrist rests, telephone headsets, back supports, to relieve strain on arms, neck, and back.
- Try to keep your hands, arms, and shoulders loose and

relaxed. It’s important to do stretching exercises before and after long typing periods. Stretch your fingers, wrists, arms, and shoulders frequently.
- The more force used, either constantly or on impact, while typing it is likely straining a muscle or sprain a tendon.
- Sit up straight. Make sure your chair supports your spine in an upright position.
- Never rest your wrists on the desk, wrist pad or armrests while you are typing or using a mouse.
- Pace yourself. Take a five- to 10-minute break every half hour or less.
- Get plenty of regular, vigorous exercise.
- Do appropriate upper body strengthening exercises.
- Stretch frequently while at the computer.
- Reduce time at the computer if you are experiencing pain, fatigue, or soreness.

REPETITIVE MOTION INJURY TAKEAWAY

All employees involved in any sort of prolonged exposure to one task should take a break every two hours.

FINAL WORD

Whether you are a business owner, an office manager, or oversee ergonomics for your company, it’s important to give employees tips and tools on how to prevent injury and empower them to make the changes they need.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion

Injuries Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las lesiones por movimientos repetitivos (LER) son el resultado de daños en músculos, nervios y tendones. A veces denominadas lesiones por movimientos repetitivos, lesiones por esfuerzo repetitivo o trastornos por movimientos repetitivos, estos movimientos repetitivos en el trabajo pueden provocar lesiones. Pueden ser algunas de las lesiones laborales más caras y debilitantes.

Los trabajadores tienen más probabilidades de lesionarse por tareas repetitivas durante un largo periodo de tiempo que por un traumatismo repentino.

CUÁL ES EL PELIGRO

CAUSAS DE LA RMI

La RMI está relacionada con el uso excesivo de los músculos y tendones de la parte superior del cuerpo. Ciertas cosas aumentan el riesgo de RMI

- actividades repetitivas.
- realizar una actividad de alta intensidad durante mucho tiempo sin descanso.
- malas posturas o actividades que impliquen trabajar en una posición incómoda.

SÍNTOMAS DE LA RMI. Los síntomas de las RSI pueden variar de leves a graves y suelen desarrollarse gradualmente.

- dolor, molestias o sensibilidad.
- rigidez
- palpitaciones
- hormigueo o entumecimiento
- debilidad

- calambre

INDUSTRIAS CON MAYOR RIESGO DE RMI

- **Puestos de fabricación**, incluidos los trabajadores de embalaje y montaje.
- **Puestos de costura**, incluidas costureras y sastres.
- **Puestos de venta al por menor**, incluidos cajeros y reponedores de estanterías.
- **Trabajadores de los servicios sanitarios**, incluidos trabajadores de laboratorio y enfermeros.
- **Trabajadores del espectáculo**, incluidos bailarines y músicos.
- **Empleados de oficina**, incluidos los que mecanografían, archivan o utilizan un ordenador con regularidad.
- **Trabajadores de la construcción**, incluidos los que lijan, colocan ladrillos o trabajan con ordenadores con frecuencia.
- **Trabajadores de la preparación de alimentos**, incluidos los que cortan carne o decoran pasteles.
- **Trabajos relacionados con el transporte**, incluidos conductores de autobús o taxistas.

LESIONES ASOCIADAS A MOVIMIENTOS REPETITIVOS O TRAUMATISMOS ACUMULATIVOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.

- Síndrome del túnel carpiano
- Tendinitis
- Bursitis
- Pérdida de audición
- Lesiones de espalda
- Lesiones de cuello
- Lesiones de hombro
- Enfermedad degenerativa del disco
- Lesiones del manguito rotador
- Tenosinovitis
- Epicondilitis
- Lesión emocional
- Dolor de mano o muñeca
- Lesiones de rodilla

Las lesiones más frecuentes por movimientos repetitivos y sobrecarga en el trabajo afectan a las muñecas, los codos y las manos debido a las actividades repetitivas con el teclado (teclear, hacer clic y pasar el ratón). Si el puesto de trabajo no es ergonómico o el trabajador pasa demasiadas horas sin descansar, puede provocar un síndrome de atrapamiento nervioso, como el síndrome del túnel carpiano o la epicondilitis (codo de tenista). Los mecánicos que realizan trabajos por encima de la cabeza y utilizan constantemente las manos también son propensos a los movimientos repetitivos y a las lesiones por uso excesivo, al igual que los trabajadores de producción, carpinteros, soldadores, albañiles, trabajadores de almacén y recolectores/envasadores.

COMO PROTEGERSE

PREVENCIÓN DE LESIONES POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS – Diseñe puestos de trabajo ergonómicos y ajustables.

- Eleve o baje el escritorio, la silla o la pantalla del ordenador para que la parte superior de la pantalla quede a la altura de los ojos o ligeramente por debajo. La pantalla debe poder verse fácilmente sin forzar el cuello hacia delante.
- Utilice un portadocumentos para colocar los papeles al mismo nivel que la pantalla.
- El cuello debe estar recto, con la cabeza centrada sobre la columna vertebral. Los brazos deben estar doblados aproximadamente en un ángulo de 90 grados, con las muñecas y las manos rectas o en posición neutra.
- Su columna vertebral debe tener su curvatura normal apoyada con los pies descansando en una posición relajada en el suelo.
- Utilice reposamuñecas, auriculares de teléfono, soportes para la espalda, para aliviar la tensión en brazos, cuello y espalda.
- Intente mantener las manos, los brazos y los hombros sueltos y relajados. Es importante hacer ejercicios de estiramiento antes y después de teclear durante mucho tiempo. Estira con frecuencia los dedos, las muñecas, los brazos y los hombros.

- Cuanto mayor sea la fuerza empleada, ya sea de forma constante o por impacto, al teclear es probable que se produzca una distensión muscular o un esguince tendinoso.
- Siéntese derecho. Asegúrese de que su silla apoya la columna vertebral en posición vertical.
- No apoye nunca las muñecas en el escritorio, el reposamuñecas o los reposabrazos mientras teclea o utiliza el ratón.
- Tómese su tiempo. Tómate un descanso de cinco a diez minutos cada media hora o menos.
- Haga mucho ejercicio regular y vigoroso.
- Realice ejercicios adecuados para fortalecer la parte superior del cuerpo.
- Estírese con frecuencia mientras esté frente al ordenador.
- Reduce el tiempo que pasas delante del ordenador si sientes dolor, fatiga o molestias.

LESIONES POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS

Todos los empleados que realicen cualquier tipo de exposición prolongada a una tarea deben hacer una pausa cada dos horas.

CONCLUSIÓN

Tanto si es usted propietario de un negocio, director de una oficina o supervisa la ergonomía de su empresa, es importante dar a los empleados consejos y herramientas sobre cómo prevenir lesiones y capacitarles para realizar los cambios que necesiten.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion

Injuries Stats and Facts

FACTS

1. Repetitive motion injuries, repetitive stress injuries, and cumulative trauma injuries are all terms used to describe injuries that occur over time from actions or exposures on the job.
2. Repetitive motion injuries can occur whenever a person has to repeat an action or motion common on assembly lines, as well as in desk jobs that require employees to type on a keyboard.
3. Some workers are injured little by little during every regular workday, causing their ligaments and muscles to simply give out. These injuries, commonly known as repetitive stress injuries, develop due to months and years of cumulative trauma.
4. RSIs cases are on the rise, thanks to the increased use of computers and other equipment in the workplace.
5. Repetitive motion conditions are sometimes considered illnesses and not injuries due to the length of time it can take to recover from them. Carpal tunnel syndrome is one such condition.
6. More people now work in a service business where performing a repetitive motion is a feature of the job.

STATS

- Studies from the Pain Relief Institute show that repetitive stress injuries account for up to 75 % of all workplace injuries in the United States.
- According to one survey, nearly 60 % of computer office workers nationwide suffer from wrist pain while at the computer, and 51.2 % say their keyboards are placed too high. But ergonomics is not the only problem: 49.7 % of employees say they ignore recommendations to take breaks

from their computers.

- Musculoskeletal disorders, which include more than 100 different types of disorders, make up about 30 % of all workplace injuries that result in lost workdays. According to (OSHA), RSI affects some 1.8 million workers per year. One government study puts the cost of RSI between $17 billion and $20 billion a year.
- Repetitive stress injuries not only take longer to manifest, but they usually take longer to resolve. While most workers' comp injuries for a slip, trip, or fall take just 7 days for full recovery, musculoskeletal disorders like sprains and strains require an average of more than 3 weeks for full recovery, with an average cost of over $9,000.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Fatality File

RMI is a non-medical term that describes disorders related to performing repetitive tasks continuously, especially in an awkward or incorrect posture. Carpal tunnel syndrome occurs when tendons in the wrist become inflamed after being aggravated. Inflammation of tendons due to repetitious movement of the fingers causes tendonitis, mostly because of repetitive and forceful movements of the wrist and fingers during work.

Victims feel extreme pain even at the slightest movement of their hand. It usually begins with numbness or aching in the wrist, hand, or arm. In extreme cases, the neck and shoulders are affected.

RMI is not an infection, nor is it a communicable disease. It can happen to anyone, with women three times more likely to develop

CTS than men. The risk highly increases with age (people between the ages of 40 and 60 are more commonly affected).

Cassandra Ward, records clerk for a major university hospital in Detroit, says: “My job was to file lab results into charts. I averaged 300 reports an hour, five nights a week. I started the job in May. By the end of July, I was having mild tingling in my wrist and slight weakness when I tried to grip small things with my right (dominant) hand. I ignored it.”

A 42-year-old single mother of two toddlers at the time, Cassandra took some over-the-counter painkillers to keep going. By the beginning of November, she could no longer hold anything in her right hand and was in constant pain. Cassandra was finally diagnosed with DeQuervains Tendonitis. “I was on workers’ compensation for three years until I could functionally use my hand again,” she said.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Infographic



Source: https://www.irsst.qc.ca

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Fatality File – Spanish

RMI es un término no médico que describe los trastornos relacionados con la realización de tareas repetitivas de forma continuada, especialmente en una postura incómoda o incorrecta. El síndrome del túnel carpiano se produce cuando los tendones de la muñeca se inflaman tras ser agredidos. La inflamación de los tendones debido al movimiento repetitivo de los dedos causa tendinitis, sobre todo a causa de los movimientos repetitivos y enérgicos de la muñeca y los dedos durante el trabajo.

Las víctimas sienten un dolor extremo incluso al menor movimiento de la mano. Suele comenzar con entumecimiento o dolor en la muñeca, la mano o el brazo. En casos extremos, afecta al cuello y los hombros.

La RMI no es una infección ni una enfermedad transmisible. Puede afectar a cualquier persona, y las mujeres tienen tres veces más probabilidades de desarrollar STC que los hombres. El riesgo aumenta mucho con la edad (las personas de entre 40 y 60 años son las más afectadas).

Cassandra Ward, empleada de registros de un importante hospital universitario de Detroit, afirma: “Mi trabajo consistía en archivar los resultados de laboratorio en historiales. Hacía una media de 300 informes a la hora, cinco noches a la semana. Empecé en mayo. A finales de julio, sentía un leve hormigueo en la muñeca y una ligera debilidad cuando intentaba agarrar cosas pequeñas con la mano derecha (dominante). Lo ignoraba”.

Cassandra, que en aquel momento tenía 42 años y era madre soltera de dos niños pequeños, tomó algunos analgésicos sin receta para seguir adelante. A principios de noviembre, ya no podía sujetar nada con la mano derecha y sufría dolores constantes. Finalmente le diagnosticaron tendinitis de DeQuervains. “Estuve tres años recibiendo una indemnización hasta que pude volver a utilizar la mano de forma funcional”, explica.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Stats and Facts –

Spanish

HECHOS

1. Las lesiones por movimientos repetitivos, las lesiones por esfuerzos repetitivos y las lesiones por traumatismos acumulativos son términos utilizados para describir lesiones que se producen a lo largo del tiempo por acciones o exposiciones en el trabajo.
2. Las lesiones por movimientos repetitivos pueden producirse siempre que una persona tenga que repetir una acción o movimiento habitual en las cadenas de montaje, así como en los trabajos de escritorio que requieren que los empleados escriban en un teclado.
3. Algunos trabajadores se lesionan poco a poco durante cada jornada laboral habitual, haciendo que sus ligamentos y músculos simplemente cedan. Estas lesiones, comúnmente conocidas como lesiones por estrés repetitivo, se desarrollan debido a meses y años de trauma acumulativo.
4. Los casos de LER van en aumento, gracias al mayor uso de ordenadores y otros equipos en el lugar de trabajo.
5. Las afecciones por movimientos repetitivos a veces se consideran enfermedades y no lesiones debido al tiempo que puede llevar recuperarse de ellas. El síndrome del túnel carpiano es una de ellas.
6. En la actualidad, cada vez más personas trabajan en empresas de servicios en las que la realización de movimientos repetitivos es una característica del trabajo.

ESTADÍSTICAS

- Estudios del Pain Relief Institute muestran que las lesiones por esfuerzo repetitivo representan hasta el 75 % de todas las lesiones laborales en Estados Unidos.
- Según una encuesta, casi el 60 % de los oficinistas informáticos de todo el país sufren dolor de muñeca mientras

están frente al ordenador, y el 51,2 % afirma que sus teclados están colocados a demasiada altura. Pero la ergonomía no es el único problema: el 49,7 % de los empleados afirma hacer caso omiso de las recomendaciones de descansar del ordenador.

- Los trastornos musculoesqueléticos, que incluyen más de 100 tipos diferentes de trastornos, representan alrededor del 30 % de todas las lesiones laborales que dan lugar a días de trabajo perdidos. Según (OSHA), la RSI afecta a unos 1,8 millones de trabajadores al año. Un estudio gubernamental cifra el coste de las RSI entre 17.000 y 20.000 millones de dólares al año.
- Las lesiones por esfuerzo repetitivo no sólo tardan más en manifestarse, sino que también suelen tardar más en resolverse. Mientras que la mayoría de las lesiones laborales por resbalón, tropiezo o caída tardan sólo 7 días en recuperarse por completo, los trastornos musculoesqueléticos como los esguinces y las distensiones requieren una media de más de 3 semanas para recuperarse por completo, con un coste medio de más de 9.000 dólares.

Repetitive Motion Injuries – Preventing Repetitive Motion Injuries Infographic – Spanish



Fuente: https://www.quironprevencion.com

Wildlife Safety Precautions Stats and Facts

FACTS

1. Humans are now responsible for causing changes in the environment that hurt animals and plant species. We take up more space on Earth for our homes and cities. We pollute habitats. We illegally hunt and kill animals. We bring exotic species into habitats.
2. Wildlife causes numerous human injuries and fatalities by attacking or biting people, colliding with vehicles, striking aircraft, and serving as vectors or reservoirs for zoonotic diseases. Only a small fraction of human– wildlife interactions result in human injury or death.
3. Millions of dollars are spent yearly in treating individuals stung or bitten by animals.
4. Injuries caused by animals are responsible for tens of thousands of deaths worldwide each year Unfortunately, many cases are poorly documented, and many patients die before obtaining medical care.
5. Zoonotic infections, diseases transmitted between vertebrate animals and man, affect millions of people yearly and are responsible for numerous deaths.
6. In the United States, an evaluation of fatalities from animal attacks which has looked at the wide spectrum of animals involved, or which encompasses the entire country has not been published in more than 25 years.

STATS

- Injuries resulting from encounters with animals are a major, yet poorly recognized, public health problem. It is estimated that 1-2 million animal bites occur each year in the United States.
- Each year, thousands of people are injured when their vehicle collides with a wild animal.
- (2.4% of drivers annually), Montana (1.7%), Pennsylvania (1.5%), Iowa (1.5%), South Dakota (1.4%), and Wisconsin (1.3%). An estimated 29,000 people in the United States were injured yearly in a DVC, and 200 people lost their lives.

- The CDC (2016) estimated that 6,000–8,000 people are bitten by a venomous snake each year, and Forrester et al. (2018) found that 6 snakebite victims die annually in the United States.
- The American Association of Poison Control Centers was an association of 61 poison control centers, which covered 300 million U.S. residents. They received annually an average of 6,803 calls from snakebite victims and 1,050 calls from victims of another reptile.
- Moose–vehicle collisions are at least 640 human injuries and 6 fatalities annually. Each year, there are between 89 million and 340 million bird–vehicle collisions in the United States.
- There have been 2 fatal wolf attacks recently in North America. Kenton Joel was a 22-year-old engineering student and was killed during 2005 while hiking in northern Saskatchewan. The other victim was Candice Berner, a 32-year-old schoolteacher, who was killed during 2010 while jogging in Alaska.

Wildlife Safety Precautions Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los seres humanos son ahora responsables de provocar cambios en el medio ambiente que perjudican a las especies animales y vegetales. El espacio ocupado por casas y ciudades en la Tierra es cada vez mayor. Se contaminan los hábitats. Cazan y matan animales ilegalmente. Introducen especies exóticas en los hábitats.
2. La fauna salvaje causa numerosas lesiones y muertes humanas

al atacar o morder a las personas, chocar con vehículos, golpear aviones y servir como vectores o reservorios de enfermedades zoonóticas. Sólo una pequeña fracción de las interacciones entre humanos y fauna salvaje provocan lesiones o muertes humanas.
3. Cada año se gastan millones de dólares en el tratamiento de personas picadas o mordidas por animales.
4. Las lesiones causadas por animales son responsables de decenas de miles de muertes al año en todo el mundo Desgraciadamente, muchos casos están mal documentados, y muchos pacientes mueren antes de obtener atención médica.
5. Las infecciones zoonóticas, enfermedades transmitidas entre animales vertebrados y el hombre, afectan a millones de personas cada año y son responsables de numerosas muertes.
6. En Estados Unidos no se ha publicado en más de 25 años una evaluación de las muertes por ataques de animales que haya estudiado el amplio espectro de animales implicados o que abarque todo el país.

ESTADÍSTICAS

- Las lesiones resultantes de encuentros con animales constituyen un problema de salud pública importante, aunque poco reconocido. Se calcula que cada año se producen entre 1 y 2 millones de mordeduras de animales en Estados Unidos.
- Cada año, miles de personas resultan heridas al colisionar su vehículo con un animal salvaje.
- (2,4% de los conductores al año), Montana (1,7%), Pensilvania (1,5%), Iowa (1,5%), Dakota del Sur (1,4%) y Wisconsin (1,3%). Se estima que 29.000 personas en los Estados Unidos resultaron heridas anualmente en un DVC, y 200 personas perdieron la vida.
- Los CDC (2016) estimaron que entre 6,000 y 8,000 personas son mordidas por una serpiente venenosa cada año, y Forrester et al. (2018) encontraron que 6 víctimas de mordedura de serpiente mueren anualmente en los Estados Unidos.
- La Asociación Estadounidense de Centros de Control de

Envenenamientos era una asociación de 61 centros de control de envenenamientos, que cubrían a 300 millones de residentes estadounidenses. Recibían anualmente una media de 6.803 llamadas de víctimas de mordeduras de serpiente y 1.050 llamadas de víctimas de otro reptil.

- Las colisiones entre alces y vehículos causan al menos 640 heridos humanos y 6 muertos al año. Cada año se producen entre 89 y 340 millones de colisiones entre aves y vehículos en Estados Unidos.
- Recientemente se han producido 2 ataques mortales de lobos en Norteamérica. Kenton Joel era un estudiante de ingeniería de 22 años y murió en 2005 mientras practicaba senderismo en el norte de Saskatchewan. La otra víctima fue Candice Berner, una maestra de 32 años que murió en 2010 mientras hacía footing en Alaska.

Wildlife Safety Precautions Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

PELIGROS DE LA FAUNA SALVAJE EN EL LUGAR DE TRABAJO

Existen muchos tipos diferentes de peligros que puede crear la fauna salvaje en una zona de trabajo. Desde las garrapatas hasta los ciervos, pasando por cualquier tipo de insecto o animal, cada uno de ellos puede plantear algún tipo de peligro en el trabajo. Es importante reconocer los peligros que estas criaturas pueden crear en el lugar de trabajo.

CUÁL ES EL PELIGRO

ESTADÍSTICAS SOBRE PELIGROS COMUNES DE LA FAUNA SALVAJE

Hay tipos comunes de fauna salvaje que son una fuente importante de diferentes lesiones o enfermedades en Estados Unidos.

- El Insurance Information Institute informa de que cada año se producen más de 1,6 millones de colisiones entre ciervos y vehículos, y que estos accidentes causan daños en los vehículos, lesiones e incluso víctimas mortales, con un coste aproximado de 4.600 millones de dólares.
- Según los CDC, más de 300.000 personas son diagnosticadas de la enfermedad de Lyme por picaduras de garrapata cada año en Estados Unidos.
- Según UF Wildlife, aproximadamente entre 7.000 y 8.000 personas son mordidas por serpientes venenosas en EE.UU. cada año.
- Según el NIOSH, miles de personas sufren picaduras de insectos cada año, y hasta 90-100 personas mueren en Estados Unidos como consecuencia de reacciones alérgicas.
- Los mosquitos son la criatura más mortífera del mundo. Matan a unas 725.000 personas al año.

COMO PROTEGERSE

PROTECCIÓN/PREVENCIÓN – BUENAS PRÁCTICAS

1. Conozca la fauna local.

- Las garrapatas y otros insectos tienden a vivir en zonas con hierba alta o arboladas.
- Los mosquitos están presentes en las zonas con agua estancada.
- Si trabaja en un entorno más urbano, es más probable que se encuentre con perros callejeros y mapaches.
- Las serpientes se encuentran por todo el mundo en diferentes entornos.

2. Tome medidas preventivas.

- Despeje el lugar de trabajo para disminuir la probabilidad de que los animales permanezcan en la zona.
    - A las serpientes les gusta esconderse bajo montones de hojas y madera.
    - Las grandes cantidades de basura pueden atraer a perros callejeros o mapaches.
    - Corte la hierba para mantener alejadas a las garrapatas.
    - Elimine el agua estancada para desalentar la reproducción de los mosquitos.
- Lleve la ropa adecuada para su entorno de trabajo para reducir las picaduras de garrapatas y otros insectos.
- Utilice repelente de insectos para reducir la posibilidad de recibir picaduras de insectos.
- Mantenga un botiquín de primeros auxilios en el lugar de trabajo.

3. Interactúe adecuadamente con la fauna salvaje.

- Evite darles de comer, ya que aprenderán a acercarse más a menudo al lugar de trabajo.
- Si le muerde un animal, busque atención médica.
- Obtenga información sobre el animal que le ha mordido y facilítesela a las autoridades locales de control de animales.
- Si un animal parece agresivo o necesita ser retirado, retírese a un lugar seguro y póngase en contacto con el control de animales.

PROTECCIÓN DE LA FAUNA SALVAJE – QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER

- Los animales salvajes suelen evitar el contacto humano, pero si ves un animal en libertad, mantenga las distancias. No intente alimentar, atrapar o acariciar a un animal salvaje. No se acerque nunca a las crías de animales salvajes ni a las madres de animales con sus bebés; la respuesta protectora de la madre puede ser muy feroz. Informe a las autoridades sobre animales heridos o agresivos; no intente socorrer a animales salvajes heridos. Si se le acerca un animal herido, aléjese lentamente.

- Los animales hambrientos, enfermos o heridos, así como los que se han habituado a los humanos, pueden perder su intuición y hacer cosas que normalmente no harían, como acercarse a un humano.
- Los animales son atraídos a las obras por la comida y los residuos que los humanos dejan a la vista. En los lugares de trabajo, los alimentos deben estar bien almacenados y la basura debe guardarse en bolsas de plástico dobles o cubos resistentes a los animales.
- Los humanos crean zonas que atraen a los carnívoros. Cuando se desbrozan terrenos, zonas cubiertas de hierba, atraemos a carnívoros que quieren alimentarse de arbustos de bayas y hierbas y de las especies presa que también se ven atraídas por las nuevas zonas abiertas. Estas zonas desbrozadas también proporcionan nuevos caminos para los animales.
- Los animales salvajes necesitan su espacio y los trabajadores deben tener cuidado de no violarlo demasiado. Cuando ven animales salvajes, sobre todo los más jóvenes, las personas tienden a querer acercarse. Cuando hay animales jóvenes, los padres están cerca y pueden volverse bastante agresivos, ya sean osos, alces, caribús u otro animal.
- Cuando los animales tienen crías, sus mecanismos defensivos se vuelven aún mayores. Mantenga las distancias. Si quiere observar, utilice prismáticos en lugar de intentar hacerse un selfie. Los humanos debemos entender que los animales salvajes son salvajes y, por serlo, pueden ser impredecibles. Depende de nosotros utilizar nuestro sentido común para evitar los riesgos que pueden producirse como resultado de nuestra interferencia en el lugar donde viven.
- Todos los trabajadores que trabajen en hábitats de animales deben recibir capacitación sobre seguridad con osos y animales salvajes y aprender a ser perceptivos con su entorno.
- No alimente ni se acerque nunca a los animales salvajes. Si un animal se le acerca, es su responsabilidad alejarse para mantener una distancia segura. Deje siempre a los animales salvajes una ruta fácil para alejarse de usted.
- Los encuentros con animales salvajes pueden exponerlo a la

rabia, una enfermedad que causa inflamación cerebral y la muerte. Evitar a los animales es la mejor prevención contra la rabia, pero si le muerde, araña o lame un animal salvaje, lave la zona con agua y jabón inmediatamente.
- Como último medio de defensa contra los animales agresivos, se puede utilizar el spray de pimienta. Para que sea eficaz, debe rociarse directamente en la cara del animal.
- Por seguridad, mantenga la distancia y la calma cuando se encuentre con animales salvajes.

CONCLUSIÓN

Los trabajadores de regiones remotas o donde los desplazamientos son difíciles deben aprender a responder a encuentros que incluyen ataques de todo tipo de animales salvajes, desde coyotes, mapaches u osos, mientras trabajan.

Wildlife Safety Precautions Meeting Kit

What's At Stake

WILDLIFE DANGERS IN THE WORKPLACE SAFETY

There are many different types of hazards wildlife in a work area can create. From ticks to deer and every kind of insect or animal in between, each can pose some type of hazard at work. It is important to recognize the dangers these creatures can create in the workplace.

What’s the Danger

COMMON WILDLIFE DANGER STATISTICS

There are common types of wildlife that are a major source of different injuries or illnesses in the United States.

- The Insurance Information Institute reports that over 1 .6 million deer-vehicle collisions occur each year and these accidents cause vehicle damage, injuries, and even fatalities at a cost in the neighborhood of $4.6 billion.
- Over 300,000 people are diagnosed with Lyme disease from tick bites each year in the United States according to the CDC.
- According to UF Wildlife, approximately 7,000 to 8,000 individuals are bitten by poisonous snakes in the U.S. each year.
- According to NIOSH, thousands of people are stung by insects each year, and as many as 90–100 people in the United States die as a result of allergic reactions.
- Mosquitos are the deadliest creature worldwide. They kill around 725,000 people a year.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PROTECTION/PREVENTION – BEST PRACTICES

1. Know your local wildlife.

- Ticks and other insects tend to live in areas that have high grass or are wooded.
- Mosquitoes are present around areas of standing water.
- If you work in a more urban environment, you are more likely to encounter stray dogs and raccoons.
- Snakes are found all over the world in different environments.

2. Take preventative steps.

- Clear the worksite to decrease the likelihood that animals

will stay in the area.
    - Snakes like to hide under leaf and wood piles.
    - Large amounts of trash may attract stray dogs or raccoons.
    - Cut grass to keep ticks out.
    - Remove standing water to discourage mosquito reproduction.
- Wear the appropriate clothing for your work environment to reduce tick and other insect bites.
- Use insect repellant to reduce the chance of receiving insect bites.
- Keep a first aid kit on site.

3. Interact appropriately with wildlife.

- Avoid feeding them as they will learn to come around the worksite more often.
- If you are bitten by an animal, seek medical attention.
- Get information about the animal that bit you and give it to local animal control authorities.
- If an animal appears aggressive or needs to be removed, retreat to a safe location and contact animal control.

WILDLIFE SAFETY PROTECTION – WHAT TO DO AND NOT DO

- Wild animals generally avoid human contact, but if you do see an animal in the wild, maintain your distance. Don’t attempt to feed, catch, or pet a wild animal. Never approach wildlife babies or animal mothers with their babies; the mother’s protective response can be very fierce. Report injured or aggressive animals to authorities; don’t attempt to give aid to injured wildlife. If an injured animal approaches you, move slowly away.
- Hungry, diseased, or injured animals as well as animals that have become habituated to humans can lose their intuition and do things they wouldn’t normally do, including approaching a human.
- Animals are drawn to work sites by the food and waste humans leave exposed. On work sites, food should be kept tightly stored and garbage put away in double plastic bags or

animal-resistant bins.

- Humans create areas that draw in carnivores. When land is cleared, grassy areas, we attract carnivores who want to feed on berry bushes and grasses and on the prey species that are also drawn to the new open areas. These cleared areas also provide new pathways for animals.
- Wild animals need their space and workers must be careful not to violate it too much. When they see wild animals, especially younger ones, people tend to want to get closer. Where there are young animals, the parents are nearby and can become quite aggressive, whether they're bears, moose, caribou, or another animal.
- When animals have offspring, their defensive mechanisms become even greater. Keep your distance. If you want to watch, use binoculars instead of trying to get a selfie. Humans must understand that wild animals are wild and because they are wild, they can be unpredictable. It's up to us to use our common sense to avoid any of the risks that may occur as a result of our interference with where they live.
- All workers who work in animal habitat should receive bear and wildlife safety training and learn how to be perceptive of their surroundings.
- Never feed or approach wild animals. If an animal approaches you, it is your responsibility to move away to maintain a safe distance. Always give a wild animal an easy route to get away from you.
- Wildlife encounters can expose you to rabies, a disease that causes brain swelling and death. Avoiding animals is the best prevention for rabies, but if you are bitten, scratched, or licked by a wild animal, wash the area with soap and water immediately.
- As a last means of defense against aggressive animals, pepper spray can be used. To be effective, it must be sprayed directly into the animal's face.
- For safety, keep your distance and keep your cool when encountering wild animals.

FINAL WORD

Workers in remote or regions where travel is difficult must learn how to respond to encounters including attacks by all sorts of wild animal from coyotes, racoons, or bears while working.

Wildlife Safety Precautions Fatality File

CASWELL COUNTY, N.C. — A wolf attacked a worker on Saturday at the Conservators Center — the same exotic animal center where an intern was mauled to death by a lion in December 2018.

Caswell County Sheriff's Office said the worker was in the wolf enclosure around 2 p.m. when wolves bit her on the elbows and thigh. Authorities said she was able to get out of the enclosure and was taken to UNC Hillsborough hospital. Her injuries are non-life-threatening.

Authorities said two wolves were involved in the attack.

Hayley Quay, an Animal Keeper at the Conservators Center, was attacked by the wolves. Through an attorney for the center, she issued the following statement:

"I have been receiving numerous inquiries about my condition after the incident on Saturday, so I wanted to let everyone know that I am doing just fine. I have been working closely with wolves for my entire professional career and know that sometimes things like this happen even when everything is done perfectly. I am looking forward to a full and speedy recovery so that I can get back to doing what I have spent years studying and training to do—caring for Rayne and Sitka and all of the other animals at the Animal Park."

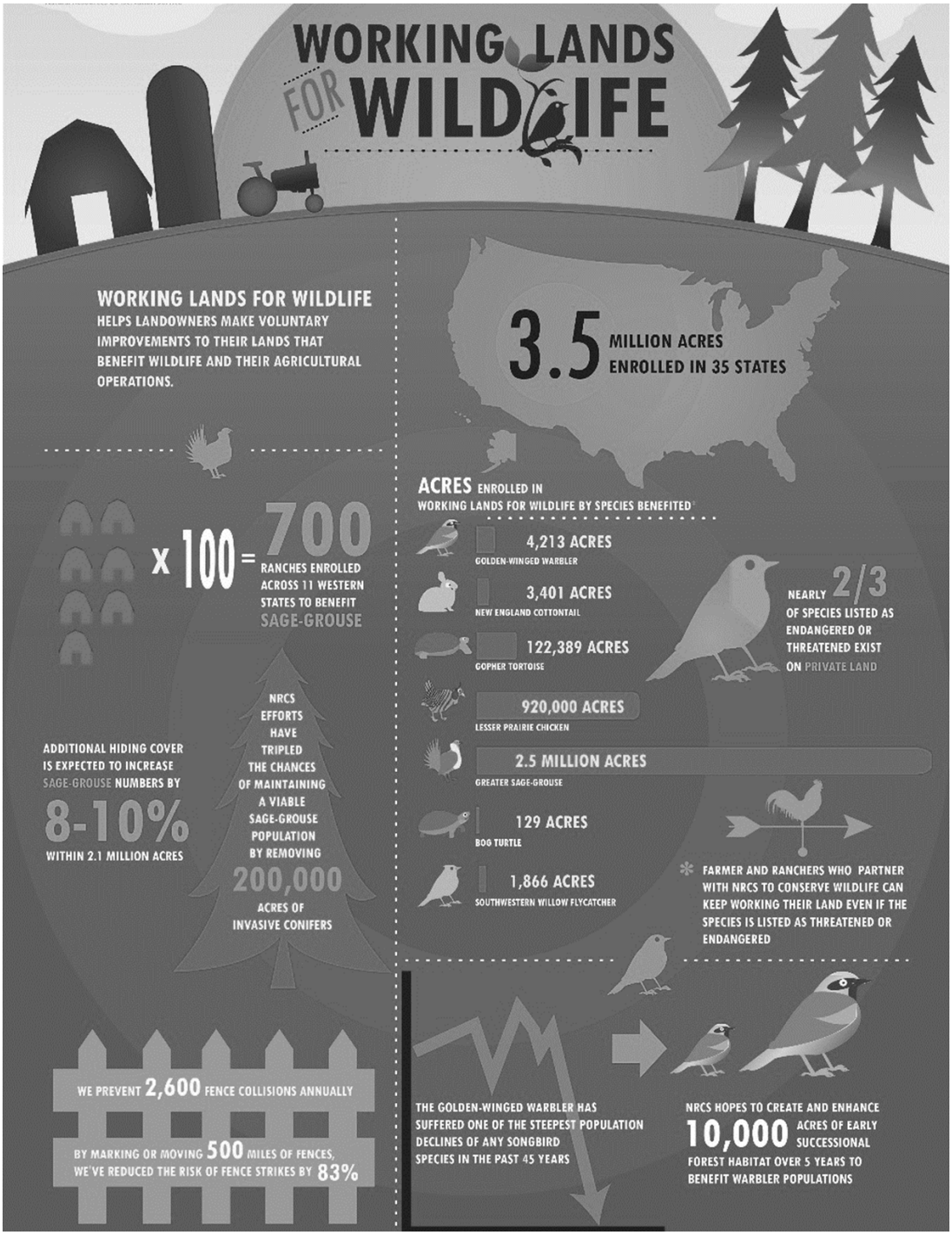
The incident report reveals what led up to the biting. Here is the summary from Caswell County Animal Control documents:

“I spoke with the general manager about the incident. She advised me that the victim goes in the cage with the wolves on a day-to-day basis to socialize with the animals. She states the victim approached the female wolf as it was acting skittish tail tucked and the male wolf came behind the female and scared the female wolf and in fear bit the victim. The male wolf followed behind and bit her also in the right thigh and both arms. The victim was awake and aware when transported to the hospital. I then inspected the enclosure to where the animals were kept shown. No public safety risk dies to the high rise of the enclosure followed by another enclosed area. Both animals did not seem aggressive. They had these animals since they were puppies and now, they’re two years old. The animals are under a ten-day quarantine and being kept at the center. Animal control will monitor and follow up upon the ten-day quarantine.”

The Conservators Center’s Executive Director, Mindy Stinner, released the following statement following the wolf attack:

“On Saturday, March 20, one of the Center’s professionally trained full time animal keepers was performing routine activities with two of the Center’s juvenile wolves, within the wolves’ secure enclosure and separated from the public tour path by multiple fencing barriers. During these activities, the juvenile wolves bit the keeper. Pursuant to the Center’s protocols and Emergency Response Plan, 911 was called and the keeper was transported for medical care. Due to employee privacy laws, the Center cannot release any information about the employee at this time. Caswell County Animal Control was also called, and the juvenile wolves have been quarantined for 10 days, just as would be the case for any dog that bit a human. At no time during this incident was any member of the public in any danger. The Center continues to have as its top priority the safety of its public guests, volunteers, and employees, and the Center is confident that it provides a safe environment for all who visit and work at the Center.”

Wildlife Safety Precautions Infographic



Source: https://landscapepartnership.net

Wildlife Safety Precautions Fatality File – Spanish

CONDADO DE CASWELL, Carolina del Norte – Un lobo atacó a una trabajadora el sábado en el Centro de Conservadores – el mismo centro de animales exóticos donde un interno fue mutilado hasta la muerte por un león en diciembre de 2018.

La Oficina del Sheriff del Condado de Caswell dijo que la trabajadora estaba en el recinto de lobos alrededor de las 2 p.m. cuando los lobos la mordieron en los codos y el muslo. Las autoridades dijeron que pudo salir del recinto y fue trasladada al hospital UNC Hillsborough. Sus heridas no ponen en peligro su vida.

Según las autoridades, en el ataque participaron dos lobos.

Hayley Quay, cuidadora de animales del Centro de Conservadores, fue atacada por los lobos. A través de un abogado del centro, emitió la siguiente declaración:

"He recibido numerosas preguntas sobre mi estado tras el incidente del sábado, así que quería que todo el mundo supiera que estoy bien. He trabajado estrechamente con lobos durante toda mi carrera profesional y sé que a veces ocurren cosas como ésta, incluso cuando todo se hace a la perfección. Espero recuperarme completa y rápidamente para poder volver a hacer aquello para lo que he pasado años estudiando y entrenándome: cuidar de Rayne y Sitka y de todos los demás animales del Parque de Animales."

El informe del incidente revela lo que llevó a la mordedura. Aquí está el resumen de los documentos de Control de Animales del Condado de Caswell:

"Hablé con el gerente general sobre el incidente. Me informó de que la víctima entra en la jaula con los lobos a diario para

socializar con los animales. Afirma que la víctima se acercó a la hembra de lobo, que se mostraba asustadiza con la cola recogida, y que el lobo macho se acercó por detrás de la hembra, asustó a la hembra y, asustada, mordió a la víctima. El lobo macho la siguió y la mordió también en el muslo derecho y en ambos brazos. La víctima estaba despierta y consciente cuando fue trasladada al hospital. A continuación inspeccioné el recinto donde se encontraban los animales. No había riesgo para la seguridad pública debido a la gran altura del recinto, seguido de otra zona cerrada. Ambos animales no parecían agresivos. Tenían a estos animales desde que eran cachorros y ahora tienen dos años. Los animales están en cuarentena durante diez días y permanecen en el centro. Control de Animales vigilará y hará un seguimiento de los diez días de cuarentena".

La directora ejecutiva del Centro de Conservadores, Mindy Stinner, hizo pública la siguiente declaración tras el ataque del lobo:

"El sábado 20 de marzo, uno de los cuidadores de animales a tiempo completo del Centro, formado profesionalmente, estaba realizando actividades rutinarias con dos lobos jóvenes del Centro, dentro del recinto seguro de los lobos y separado de la ruta de visita pública por múltiples barreras de vallado. Durante estas actividades, los lobos juveniles mordieron al cuidador. De acuerdo con los protocolos y el Plan de Respuesta a Emergencias del Centro, se llamó al 911 y el cuidador fue trasladado para recibir atención médica. Debido a las leyes de privacidad de los empleados, el Centro no puede revelar ninguna información sobre el empleado en este momento. También se llamó a Control de Animales del Condado de Caswell, y los lobos juveniles han sido puestos en cuarentena durante 10 días, como sería el caso de cualquier perro que mordiera a un humano. En ningún momento de este incidente se puso en peligro a ningún miembro del público. El Centro sigue teniendo como máxima prioridad la seguridad de sus huéspedes públicos, voluntarios y empleados, y el Centro confía en proporcionar un entorno seguro a todos los que visitan y trabajan en el Centro."