Communicating in Busy Kitchens Infographic – Spanish



Fuente: https://aprende.com

Communicating in Busy Kitchens Infographic



Source: https://www.ancasterfoodequipment.com

Communicating in Busy Kitchens

Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros derivados de una comunicación deficiente en una cocina de gran actividad:

1. **Peligros para la seguridad alimentaria:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a errores en la preparación de los alimentos, como ingredientes o temperaturas de cocción incorrectos, que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, una comunicación deficiente puede provocar la contaminación cruzada de los alimentos, lo que también puede dar lugar a enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. **Quemaduras y cortes:** En una cocina ajetreada, hay muchos peligros que pueden provocar quemaduras o cortes. Una mala comunicación puede provocar que los empleados choquen accidentalmente entre sí o derramen líquidos o aceites calientes, lo que puede causar quemaduras o cortes.
3. **Resbalones, tropiezos y caídas:** Una comunicación deficiente puede dar lugar a que los empleados dejen objetos en el suelo, como utensilios o derrames, lo que puede provocar resbalones, tropiezos y caídas. Además, los empleados pueden no ser conscientes de los movimientos de los demás, lo que puede provocar colisiones y caídas.
4. **Peligros del equipo:** Una comunicación deficiente puede llevar a que los empleados utilicen los equipos de forma inadecuada o no utilicen los elementos de seguridad, como los protectores de seguridad o los delantales. Esto puede provocar lesiones, como cortes, quemaduras o aplastamientos.
5. **Estrés y fatiga:** Una comunicación deficiente puede generar un entorno de trabajo estresante y caótico, que puede contribuir a la fatiga y el agotamiento de los empleados. Esto puede repercutir en la seguridad y el bienestar de los trabajadores, ya que los empleados fatigados son más propensos a sufrir accidentes y lesiones.

ESTADÍSTICAS

- La Asociación Nacional de Restaurantes descubrió que el 80% de los gerentes de restaurantes estaban de acuerdo en que la comunicación es importante para el éxito en el sector.
- 2.000 comensales, según Toast, el 68% de los comensales afirma que un buen servicio es importante para disfrutar de una experiencia gastronómica positiva, lo que incluye una comunicación eficaz entre el personal.
- Según Dynamic Signal, el 80% de los empleados experimentan estrés laboral debido a una comunicación deficiente.
- El 62% de los empleados pierde información importante cada día debido a una comunicación deficiente.
- SHRM descubrió que las empresas con prácticas de comunicación deficientes tenían una tasa de rotación de personal un 50% superior en comparación con las empresas con prácticas de comunicación eficaces.
- Según un informe de Salesforce, el 86% de los empleados y ejecutivos citan la falta de colaboración o la comunicación ineficaz como causa de los fracasos en el lugar de trabajo.
- The Economist Intelligence Unit descubrió que el 44% de los ejecutivos cree que la comunicación ineficaz es la principal causa de los fracasos en el lugar de trabajo.

Using Deep Fryers Safely Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las freidoras presentan una serie de riesgos en el entorno de la restauración, como incendios, quemaduras por aceite caliente, contacto con superficies calientes, vapores de productos químicos

de limpieza en ebullición, lesiones oculares por salpicaduras y resbalones por derrames de aceite. Independientemente del tipo de freidora que se utilice (manual, automatizada o semiautomatizada), el empleador debe asegurarse de que esté bien mantenida, de que el personal esté capacitado y disponga del equipo de protección adecuado y de que se haya llevado a cabo una evaluación de riesgos adecuada y suficiente.

CUÁL ES EL PELIGRO

LO QUE ESTÁ EN RIESGO AL UTILIZAR FREIDORAS

Seguridad personal: Las freidoras utilizan aceite caliente a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras graves, incendios u otras lesiones. Es esencial seguir las instrucciones y directrices de seguridad del fabricante para evitar accidentes.

Seguridad de la propiedad: Las freidoras pueden provocar incendios que pueden propagarse rápidamente y causar importantes daños materiales. Mantener la freidora alejada de materiales combustibles y vigilarla mientras se utiliza puede ayudar a prevenir este tipo de incidentes.

Salud: El consumo habitual de alimentos fritos se ha relacionado con varios problemas de salud, como la obesidad, las enfermedades cardíacas y la diabetes de tipo 2.

Responsabilidad legal: Si una persona resulta herida o se producen daños materiales debido a un accidente con una freidora, el usuario podría ser considerado legalmente responsable de los daños. Una freidora segura puede evitar este tipo de incidentes y proteger al usuario de problemas legales.

RIESGOS DE LA FREIDORA

Quemaduras: El aceite caliente de la freidora puede causar quemaduras graves si entra en contacto con la piel. Esto puede ocurrir si se toca accidentalmente el aceite caliente o si el aceite salpica fuera de la freidora.

Incendios: Las freidoras pueden incendiarse si el aceite se

sobrecalienta, si el agua o el hielo entran en contacto con el aceite caliente o si se dejan partículas de comida en el aceite durante demasiado tiempo. Esto puede provocar un incendio grave que puede propagarse rápidamente.

Humo y gases: El aceite de la freidora puede producir humo y gases, que pueden ser peligrosos para la salud si se inhalan durante períodos prolongados. El humo y los gases provocan irritación ocular y problemas respiratorios.

Peligros eléctricos: Si la freidora no está correctamente conectada a tierra o si el cable eléctrico está dañado, supone un peligro eléctrico. Esto puede causar electrocución si se entra en contacto con la freidora o sus componentes eléctricos.

Derrames de aceite: Si la freidora está demasiado llena o si intenta freír demasiados alimentos a la vez, puede provocar que el aceite se derrame fuera de la freidora. Esto puede crear un riesgo de resbalón y también un riesgo de incendio si el aceite entra en contacto con una fuente de calor.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES PAUTAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ACCIDENTES CON LAS FREIDORAS

1. **Lea el manual de instrucciones:** Antes de utilizar una freidora, lea atentamente el manual de instrucciones. Esto le ayudará a entender cómo funciona la freidora y las características de seguridad que tiene.
2. **Elija el lugar adecuado:** Coloque la freidora sobre una superficie nivelada y estable que esté alejada de cualquier objeto inflamable como cortinas, papel de cocina o cualquier cosa que pueda incendiarse. Asegúrese de que la freidora no está cerca de ninguna fuente de agua.
3. **Utilice el aceite adecuado:** Utilice sólo aceites recomendados por el fabricante. Evite utilizar aceite de oliva o mantequilla, ya que tienen un punto de humo bajo y pueden incendiarse con facilidad. Además, nunca mezcles distintos tipos de aceites.

4. **Controle la temperatura:** Utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite. Un sobrecalentamiento del aceite puede hacer que se encienda y se incendie. Nunca deje la freidora desatendida mientras esté encendida.
5. **Tenga cuidado con los alimentos:** Nunca deje caer alimentos en la freidora desde una distancia elevada, ya que esto puede hacer que el aceite salpique y le produzca quemaduras. Baje los alimentos con cuidado hasta el aceite utilizando unas pinzas o una espumadera. Además, nunca llene demasiado la freidora con alimentos, ya que esto puede hacer que el aceite rebose.
6. **Utilice equipo de protección:** Utilice guantes resistentes al calor y ropa de manga larga cuando manipule la freidora para protegerse de las quemaduras.
7. **Tenga un extintor cerca:** En caso de incendio, tenga cerca un extintor y sepa cómo utilizarlo. Nunca utilice agua para apagar un incendio provocado por grasa, ya que esto puede hacer que el fuego se propague.

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD PARA FREIDORES

- **Utilice equipos de protección individual (EPP).**

Deben utilizarse manoplas de horno y agarradores de ollas al levantar las cestas calientes, y guantes de vapor al filtrar o cambiar el aceite.

- **No sobrepase la línea de llenado de aceite.**

Una cuba de freidora puede desbordarse rápidamente cuando se añaden alimentos.

- **Deje enfriar el aceite.**

Cuando introduzca la mano por encima de la freidora, por ejemplo, para retirar y limpiar los filtros de ventilación, deje que el aceite se enfríe para reducir el riesgo de quemaduras. Asimismo, deje enfriar el aceite antes de filtrarlo manualmente. Los sistemas de filtración incorporados pueden utilizarse cuando el aceite aún está caliente.

- **No derrame agua/hielo en la freidora.**

El agua o el hielo derramados sobre el aceite caliente salpicará.

- **Mantenga el suelo limpio y seco.**

Un suelo aceitoso o mojado puede hacer que los trabajadores resbalen y caigan sobre superficies calientes. Utilice también calzado con puntera cerrada y antideslizante.

- **No deje caer cestas de freír ni alimentos en la freidora.**

Deben introducirse lentamente en el aceite caliente. Si se dejan caer, el aceite salpicará y se producirán quemaduras.

CONCLUSIÓN

Las freidoras pueden ser una forma cómoda y eficaz de cocinar alimentos rápidamente y proporcionarles una textura deliciosa y crujiente. Sin embargo, es importante utilizarlas con seguridad y moderación, ya que el consumo excesivo de alimentos fritos puede ser poco saludable.

Using Deep Fryers Safely Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Fat fryers present a number of hazards in the catering environment including fire, burns from hot oil, contact with hot surfaces, fumes from boiling cleaning chemicals, eye injuries from splashes and slips from oil spillages. Irrespective of the type of fryer that is used (i.e. manual, automated, or semi-automated), the employer must ensure that it is well maintained, that staff are

trained and are provided with suitable protective equipment and a suitable and sufficient risk assessment has been carried out.

WHAT’S THE DANGER

THE STAKES OF USING DEEP FRYERS

Personal Safety: Deep fryers use hot oil at high temperatures, which can cause serious burns, fires, or other injuries. It is essential to follow the manufacturer’s instructions and safety guidelines to avoid accidents.

Property Safety: Deep fryers can cause fires that can quickly spread and cause significant property damage. Keeping the fryer away from combustible materials and monitoring it while in use can help prevent such incidents.

Health: Consuming deep-fried foods regularly has been linked to several health issues, such as obesity, heart disease, and type 2 diabetes.

Legal Liability: If a person gets injured or property gets damaged due to a deep fryer accident, the user could be held legally liable for damages. Fryer safely can prevent such incidents and protect the user from legal troubles.

DEEP FRYER HAZARDS

Burns: The hot oil in the fryer can cause severe burns if it comes into contact with your skin. This can happen if you accidentally touch the hot oil or if the oil splashes out of the fryer.

Fire: Deep fryers can catch fire if the oil overheats, if water or ice comes into contact with the hot oil, or if food particles are left in the oil for too long. This can cause a serious fire that can spread quickly.

Smoke and Fumes: The oil in the deep fryer can produce smoke and fumes, which can be hazardous to your health if you inhale them for extended periods. Smoke and fumes cause eye irritation and respiratory problems.

Electrical Hazards: If the deep fryer is not properly grounded or if the electrical cord is damaged, it poses electrical hazard. This can cause electrocution if in contact with the fryer or its electrical components.

Oil Spills: If the deep fryer is overfilled or if you try to fry too much food at once, it can cause the oil to spill out of the fryer. This can create a slip hazard and also pose a fire hazard if the oil comes into contact with a heat source.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST SAFETY GUIDELINES TO AVOID ACCIDENTS USING DEEP FRYERS

1. **Read the instruction manual:** Before using a deep fryer, read the instruction manual carefully. This will help you understand how the fryer works and the safety features it has.
2. **Choose the right location:** Place the deep fryer on a level, stable surface that is away from any flammable objects such as curtains, paper towels or anything that can catch fire. Make sure the fryer is not near any water source.
3. **Use the right oil:** Only use oils that are recommended by the manufacturer. Avoid using olive oil or butter, as these have a low smoke point and can catch fire easily. Also, never mix different types of oils together.
4. **Monitor the temperature:** Use a thermometer to monitor the temperature of the oil. Overheating the oil can cause it to ignite and catch fire. Never leave the fryer unattended while it’s on.
5. **Be careful with the food:** Never drop food into the fryer from a high distance, as this can cause the oil to splash and burn you. Lower the food gently into the oil using tongs or a slotted spoon. Also, never overcrowd the fryer with food, as this can cause the oil to overflow.
6. **Use protective gear:** Wear heat-resistant gloves and long-sleeved clothing when handling the fryer to protect yourself from burns.
7. **Have a fire extinguisher nearby:** In case of a fire, have a

fire extinguisher nearby and know how to use it. Never use water to put out a grease fire, as this can cause the fire to spread.

SAFETY REMINDERS FOR DEEP FRYING WORKERS

- **Wear personal protective equipment (PPE).**

Oven mitts and pot holders should be used when lifting hot baskets, and steam gloves when filtering or changing the oil.

- **Don’t exceed the oil fill line.**

A fryer vat can quickly overflow when food is added.

- **Let the oil cool down.**

When reaching above the fryer, i.e., to remove and clean the vent filters, allow the oil to cool to reduce the risk of burns. Also, let the oil cool before filtering manually. Built-in filtration systems can be used when the oil is still hot.

- **Don’t spill water/ice in the fryer.**

Water or ice spilled on hot oil will splash/splatter.

- **Keep the floor clean and dry.**

An oily or wet floor can cause workers to slip and fall onto hot surfaces. Also wear footwear that is closed toe and slip resistant.

- **Don’t drop fry baskets or food items into the fryer.**

These should be lowered slowly into the hot oil. Dropping items in will make the oil splash resulting in burns.

FINAL WORD

Deep fryers can be a convenient and effective way to cook food quickly and provide a delicious and crispy texture. However, it’s important to use them safely and in moderation, as excessive consumption of fried foods can be unhealthy.

Using Deep Fryers Safely Stats and Facts

FACTS

1. Over half of all deep fryer-related accidents involve burns or scalds.
2. The majority of deep fryer fires occur when the oil overheats or ignites, usually due to leaving the fryer unattended.
3. The majority of deep fryer accidents occur during the process of frying food, such as adding food to the hot oil or removing food from the fryer.
4. According to a report by the National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH), workers in the food service industry are at a higher risk of burn injuries from hot oil and steam compared to workers in other industries.
5. In a study of deep fryer accidents in restaurants, the most common causes of accidents were overheating of the oil, accidental spills, and human error.
6. Fires caused by deep fat fryers can have disastrous consequences. They cause untold damage to a hospitality or leisure facility. Preventing a fire is paramount to the basic safety of customers, staff and business.

STATS

- Every year, deep fryer-related accidents result in more than 5,000 fires, 60 injuries, and $15 million in property damage in the United States alone.
- According to the U.S. Consumer Product Safety Commission, deep fryers cause an average of 1,600 home fires each year, resulting in five deaths, 60 injuries, and more than $15

million in property damage.

- The National Fire Protection Association, reports deep fryers were responsible for 21% of cooking equipment fires in non-residential settings, such as restaurants and commercial kitchens.
- U.S. fire departments responded to an estimated 5,600 home cooking fires involving deep fryers each year.
- Deep fryer fires caused an estimated annual average of 5 civilian deaths, 60 civilian injuries, and $15 million in direct property damage.
- Almost 20 people are killed or injured every day due to accidental fires in the restaurant kitchens.
- With deep-fat frying comes risk as the oil can easily reach near 400 degrees Fahrenheit and is extremely flammable, causing kitchen fires, scalds and more. An astounding 21 % of restaurant fires are caused by deep fat fryers.

Using Deep Fryers Safely Fatality File

Man falls into deep fryer at Publix grocery store, dies, wife says.

A woman is suing Publix after her husband fell into a deep fryer at one of its grocery stores and died.

According to the Atlanta Journal-Constitution, Mansur Blount, 37, was cleaning a deep fryer that was full of hot cooking oil when his leg slipped into it. The apparent accident happened at a Publix store in Dacula, Georgia.

Blount was hospitalized following the incident and died, as a result from his severe burns.

Blount’s wife, Chrissie Blount, has filed a wrongful death lawsuit against the supermarket chain, arguing that her husband was unaware of the hazard posed by the “thin metal cover” which was placed over the deep fryer.

Chrissie Blount hopes Publix will pay for “the full value” of Blount’s life, as well as any costs related to the legal process.

Publix did not comment on the lawsuit, according to the Atlanta Journal-Constitution.

Using Deep Fryers Safely Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Más de la mitad de los accidentes relacionados con freidoras implican quemaduras o escaldaduras.
2. La mayoría de los incendios en freidoras se producen cuando el aceite se sobrecalienta o se inflama, normalmente por dejar la freidora desatendida.
3. La mayoría de los accidentes en freidoras ocurren durante el proceso de freír alimentos, como al añadir alimentos al aceite caliente o al sacarlos de la freidora.
4. Según un informe del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (NIOSH), los trabajadores del sector de la restauración corren un mayor riesgo de sufrir quemaduras por aceite caliente y vapor en comparación con los trabajadores de otros sectores.
5. En un estudio sobre accidentes en freidoras de restaurantes, las causas más comunes de accidentes fueron el sobrecalentamiento del aceite, los derrames accidentales y los errores humanos.

6. Los incendios provocados por freidoras pueden tener consecuencias desastrosas. Causan daños incalculables a un establecimiento de hostelería u ocio. Prevenir un incendio es primordial para la seguridad básica de los clientes, el personal y el negocio.

ESTADÍSTICAS

- Cada año, los accidentes relacionados con las freidoras provocan más de 5.000 incendios, 60 heridos y 15 millones de dólares en daños materiales sólo en Estados Unidos.
- Según la Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE.UU., las freidoras provocan una media de 1.600 incendios domésticos al año, con el resultado de cinco muertos, 60 heridos y más de 15 millones de dólares en daños materiales.
- La Asociación Nacional de Protección contra Incendios informa de que las freidoras fueron responsables del 21% de los incendios de equipos de cocina en entornos no residenciales, como restaurantes y cocinas comerciales.
- Los departamentos de bomberos de EE.UU. respondieron a unos 5.600 incendios domésticos de freidoras al año.
- Los incendios provocados por freidoras causaron una media anual estimada de 5 muertes de civiles, 60 heridos civiles y 15 millones de dólares en daños materiales directos.
- Casi 20 personas mueren o resultan heridas cada día debido a incendios accidentales en las cocinas de los restaurantes.
- La fritura conlleva riesgos, ya que el aceite puede alcanzar fácilmente cerca de 400 grados Fahrenheit y es extremadamente inflamable, lo que provoca incendios en la cocina, quemaduras y mucho más. Un asombroso 21% de los incendios en restaurantes son causados por freidoras.

Using Deep Fryers Safely Infographic



Source: https://www.prorestaurantequipment.com

Using Deep Fryers Safely Infographic – Spanish



Riesgos cuando se trabaja con freidoras con aceite caliente

Atención: Restaurantes, tiendas de abarrotes, carritos de comida y tiendas de comida en el estado de Washington

PELIGRO – QUEMADURAS CON ACEITE CALIENTE

El Departamento de Labor e Industrias (L&I, por su sigla en inglés) ha recibido una cantidad de reclamos de compensación por quemaduras en los trabajadores que se resbalan, tropiezan y se caen cuando limpian o trabajan con o cerca de freidoras con aceite caliente, así también como quemaduras en la cara y los ojos debido a salpicaduras con aceite caliente.

Los pisos donde se usan freidoras se vuelven resbalosos cuando se limpia, se cocina o se agrega algo a las freidoras con aceite caliente. Los resbalones, tropezones o caídas pueden causar que el trabajador se queme con un salpicadura accidental o contacto directo con aceite caliente. Las quemaduras serias pueden resultar en una hospitalización, incapacidad o en casos severos, hasta la muerte.

Las causas más comunes de este tipo de lesiones son:

- Mal mantenimiento, tal como no mantener los pisos limpios y secos para prevenir resbalones y caídas a superficies calientes.
- Cuando se echan alimentos congelados al aceite caliente causando pequeñas explosiones y salpicaduras.

Considere usar alfombras antideslizantes. Asegúrese que las alfombras y los pisos se limpien todas las noches.

¿Cómo puedo prevenir resbalones, tropiezos, caídas y salpicaduras de aceite caliente en mi lugar de trabajo?

- Considere usar superficies antideslizantes tales como alfombras antideslizantes o materiales antideslizantes en los pisos cerca de las superficies calientes y aparatos para cocinar.
- Considere que los trabajadores usen gafas protectoras cuando agreguen alimentos congelados o rebozados a la freidora con aceite caliente.

Fuente: https://lni.wa.gov

Using Deep Fryers Safely Fatality File – Spanish

Un hombre cae en una freidora de

Publix y muere, según su mujer.

Una mujer ha demandado a Publix después de que su marido se cayera en una freidora de uno de sus supermercados y muriera.

Según el Atlanta Journal-Constitution, Mansur Blount, de 37 años, estaba limpiando una freidora que estaba llena de aceite de cocina caliente cuando su pierna resbaló en ella. El aparente accidente ocurrió en una tienda Publix de Dacula, Georgia.

Blount fue hospitalizado tras el incidente y murió a consecuencia de las graves quemaduras.

La esposa de Blount, Chrissie Blount, ha presentado una demanda por homicidio culposo contra la cadena de supermercados, argumentando que su marido no era consciente del peligro que suponía la "fina cubierta metálica" que estaba colocada sobre la freidora.

Chrissie Blount espera que Publix pague "el valor total" de la vida de Blount, así como cualquier coste relacionado con el proceso legal.

Publix no hizo comentarios sobre la demanda, según el Atlanta Journal-Constitution.

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 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 trinchar 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 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 Infographic



Source: https://madcoby.wixsite.com

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 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 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 Knifes 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

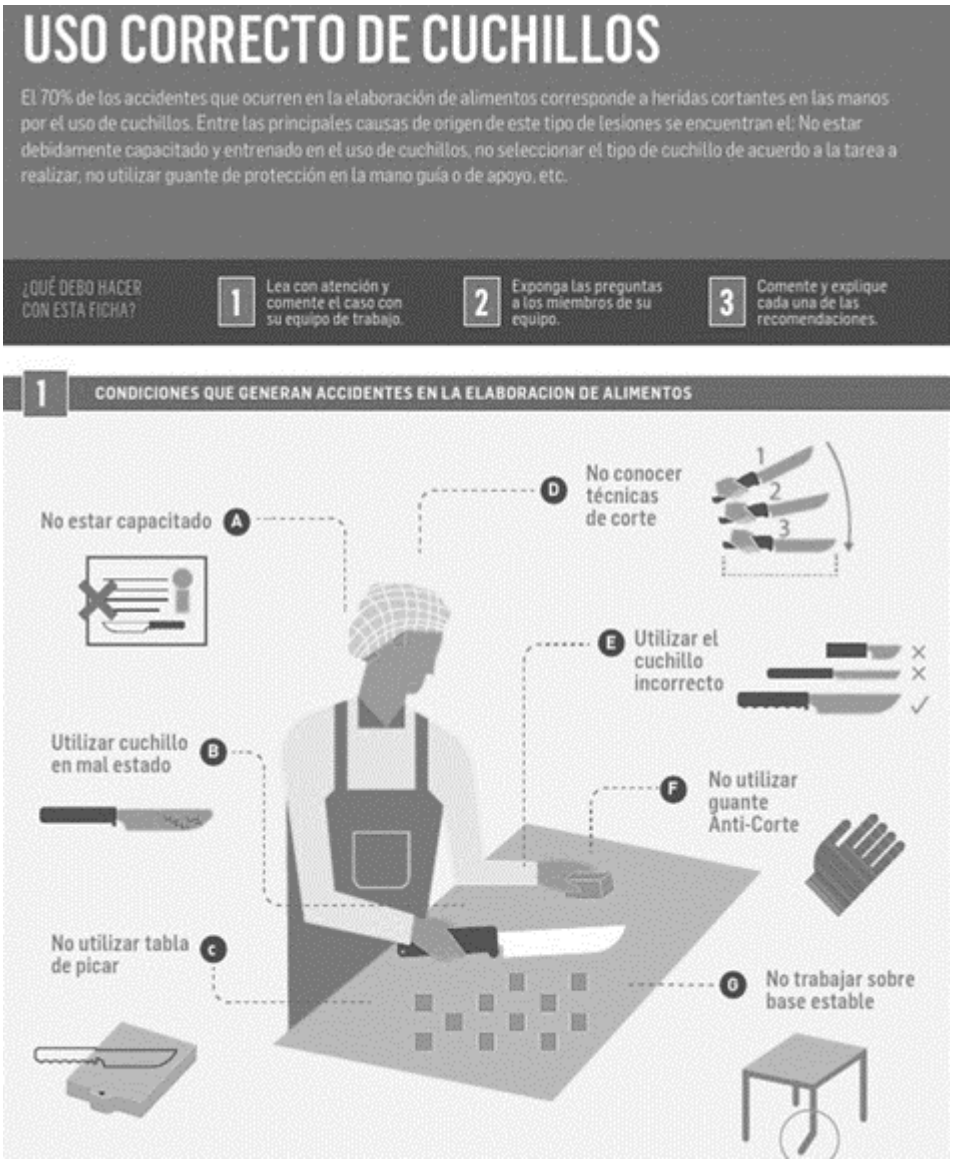
- Use a knife for its intended purpose.
- Keep knives sharp. A dull blade tends to slip.
- Know the proper way to walk with a knife. Carry the knife with the blade away from the body and the tip pointing down.
- Use personal protective equipment, like cut-resistant gloves or stainless-steel mesh gloves.
- 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 Infographic – Spanish



Fuente: https://prlaborales.com

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 muertos. 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.

Clientes 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 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 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

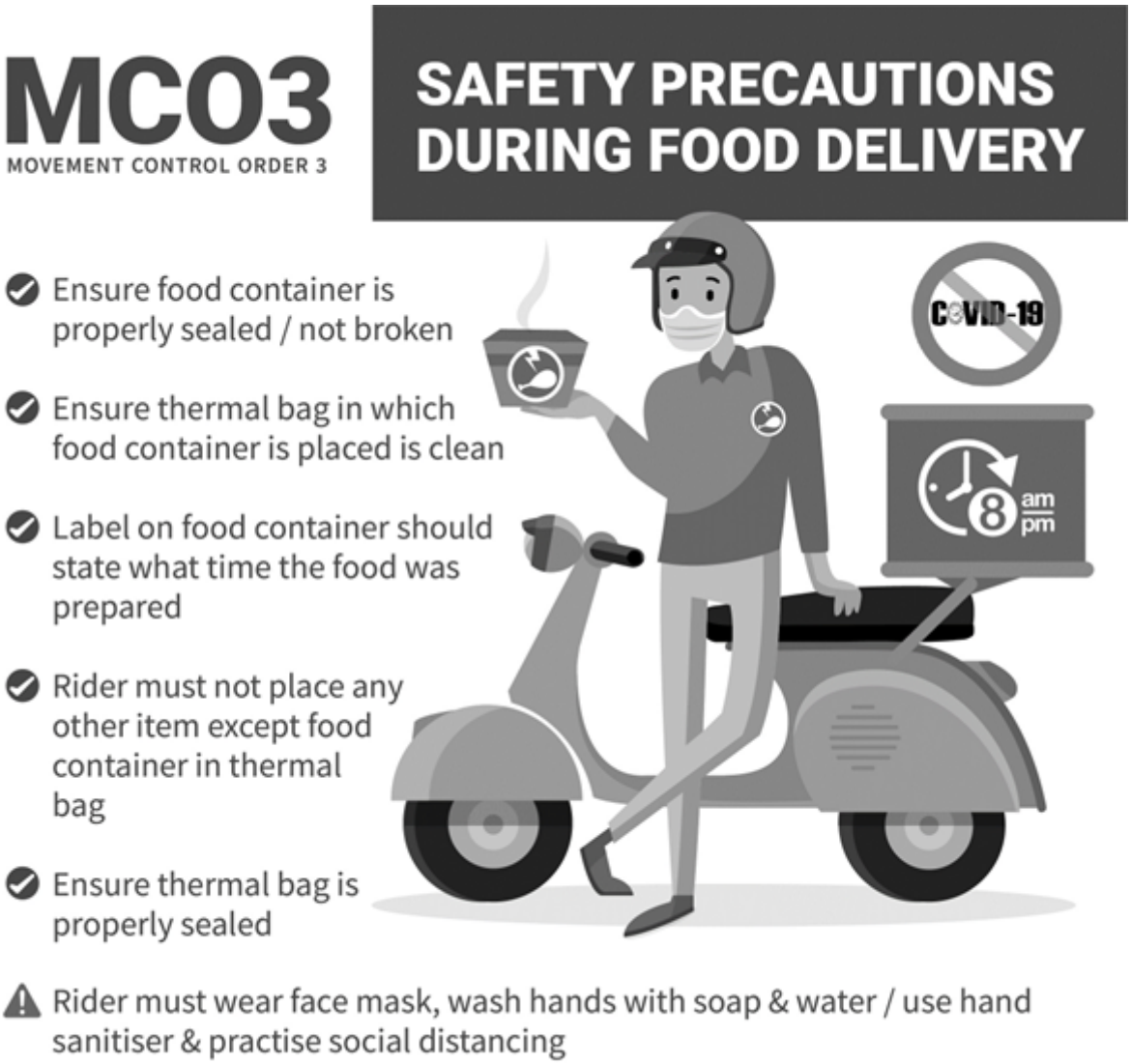
- En una encuesta realizada por el National Employment Law Project, el 30% de los repartidores de comida a domicilio declararon que se habían visto implicados en un accidente de tráfico mientras trabajaban.
- La misma encuesta reveló que el 54% de los repartidores de comida a domicilio declararon que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



Fuente: https://www.seguridadvialenlaempresa.com

Safety for Restaurant Delivery Drivers Infographic



Source: https://www.bernama.com

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 lose 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.