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

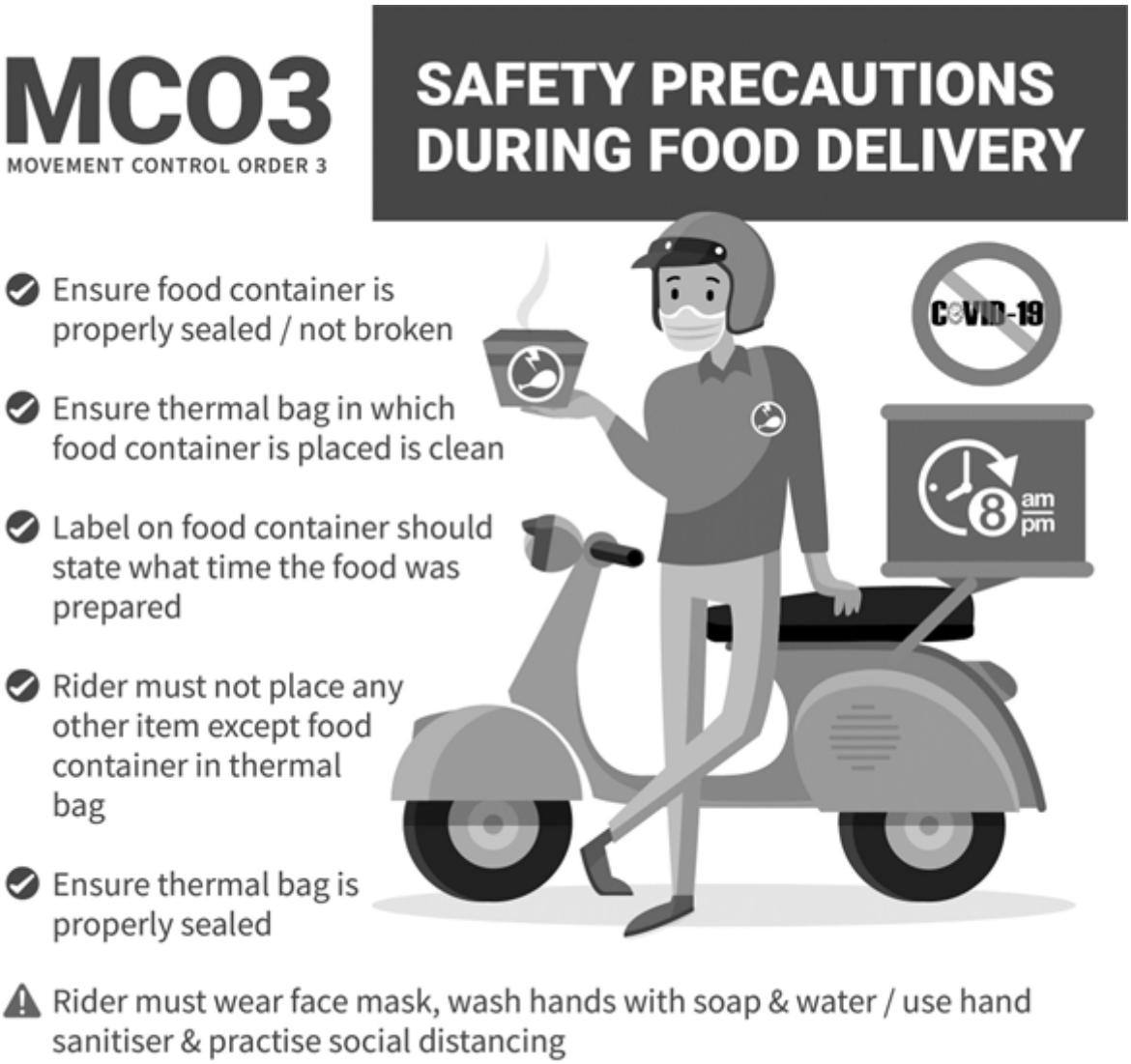
East 124th Street en Manhattan hasta Willis Avenue y East 134th Street en el Bronx, es conocido por ser ‘uno de los más peligrosos de la ciudad’ y un lugar donde ‘se cometen asaltos y robos con frecuencia’, según informó Sergio Solano, uno de los líderes del grupo de defensa de los repartidores, El Diario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

Safety for Restaurant Delivery Drivers Infographic



Source: https://www.bernama.com

Young Workers and Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

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

several things at stake for young workers in this industry, including workplace safety, fair wages, career opportunities, and mental health.

WHAT'S THE DANGER

COMMON DANGERS YOUNG RESTAURANT WORKERS EXPERIENCE

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

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

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

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

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

OTHER HAZARDS YOUNG WORKERS FACE

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

4. Violence: Young workers may face verbal or physical abuse from customers or coworkers, leading to stress and anxiety.
5. Infectious diseases: young workers may be exposed to infectious diseases such as hepatitis A, norovirus, or COVID-19 due to close contact with customers or handling of food.

HOW TO PROTECT YOURSELF

PREVENT COMMON HAZARDS FOR YOUNG RESTAURANT WORKERS

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

MORE PROTECTION FOR YOUNG RESTAURANT WORKERS

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

your area that protect workers.

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

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

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

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

OVERVIEW OF YOUNG WORKER SAFETY AT RESTAURANTS

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

FINAL WORD

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

Young Workers and Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

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

STATS

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics, the restaurant industry has one of the highest rates of nonfatal

occupational injuries and illnesses, with a rate of 3.8 incidents per 100 full-time workers in 2020. Additionally, young workers (those aged 15-24) are more likely to be injured on the job than older workers.

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

Young Workers and Restaurant

Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS HABITUALES PARA LOS JÓVENES TRABAJADORES DE RESTAURANTES

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

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

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

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

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

OTROS PELIGROS A LOS QUE SE ENFRENTAN LOS TRABAJADORES JÓVENES

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

COMO PROTEGERSE

PREVENIR LOS PELIGROS MÁS COMUNES PARA LOS JÓVENES TRABAJADORES DE RESTAURANTES

- **Proporcionar una capacitación adecuada:** Asegúrese de que los trabajadores jóvenes reciben una capacitación adecuada sobre las tareas que van a realizar, así como sobre los procedimientos de salud y seguridad, por ejemplo, cómo manipular superficies y equipos calientes, cómo utilizar correctamente cuchillos y otras herramientas afiladas, y cómo manipular productos químicos y productos de limpieza.
- **Utilice el equipo adecuado:** Asegúrese de que los jóvenes trabajadores dispongan de equipos y herramientas adecuados a su tamaño y fuerza.

- **Proporcione calzado adecuado:** Exija a los jóvenes trabajadores que lleven calzado antideslizante, cerrado y con buena sujeción para evitar resbalones, tropiezos y caídas.
- **Abordar la fatiga:** Asegúrese de que no se sobrecarga de trabajo a los trabajadores jóvenes y de que tienen descansos adecuados durante su turno para evitar la fatiga, que puede provocar accidentes y lesiones.
- **Abordar la violencia y el acoso en el lugar de trabajo:** Establezca políticas para prevenir la violencia y el acoso en el lugar de trabajo e imparta formación sobre cómo identificar y denunciar este tipo de incidentes.
- **Proporcionar supervisión:** Asegúrese de que los trabajadores jóvenes estén supervisados adecuadamente por personal con experiencia que pueda proporcionarles orientación y apoyo cuando lo necesiten.

MÁS PROTECCIÓN PARA LOS TRABAJADORES JÓVENES DE RESTAURANTES

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

No se quede callado: Si se siente incómodo o inseguro en el trabajo, hable con su supervisor o jefe. Comuníqueles sus preocupaciones y pídales ayuda para resolver el problema. Si cree que no se toman en serio sus preocupaciones, puede denunciar la situación a las autoridades competentes.

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

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

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

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

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

CONCLUSIÓN

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

Young Workers and Restaurant Safety Fatality File – Spanish

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

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

Young Workers and Restaurant

Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU., el sector de la restauración tiene una de las tasas más altas de lesiones y enfermedades profesionales no mortales, con un índice de 3,8 incidentes por cada 100 trabajadores a tiempo completo en 2020. Además, los trabajadores jóvenes (de entre 15 y 24 años) tienen más probabilidades de sufrir lesiones en el trabajo que los trabajadores de más edad.
- En Estados Unidos hay más jóvenes trabajando que en cualquier otro país desarrollado del mundo. 22 jóvenes menores de 18 años murieron por accidentes laborales y otros 27.070 enfermaron o sufrieron lesiones. El sector servicios

ocupa el primer lugar entre los sectores estadounidenses en cuanto a lesiones en trabajadores de 16 a 19 años.

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

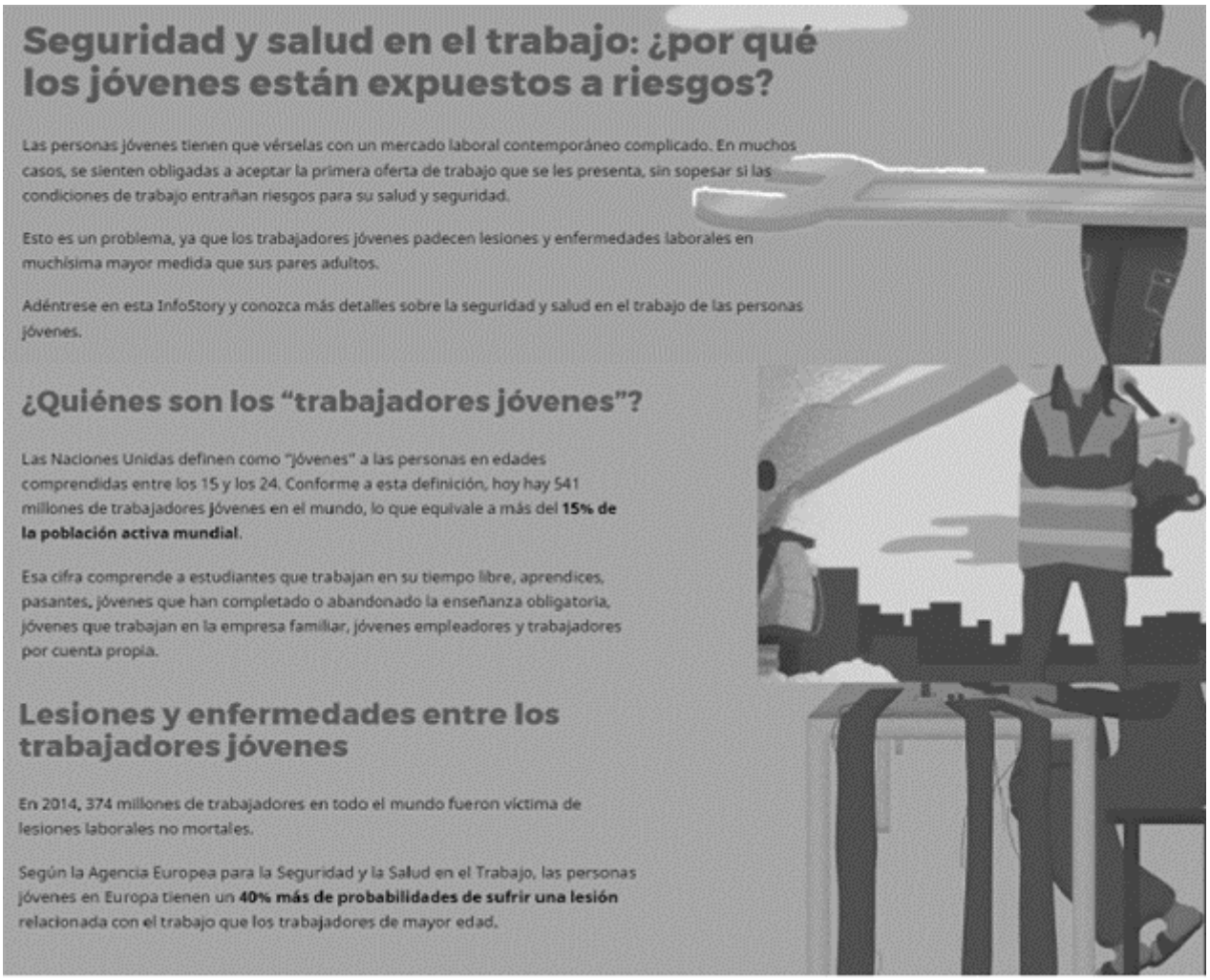
Young Workers and Restaurant Safety Fatality File

A 15-year-old part-time worker (the victim) at a retail grocery store suffered amputation of the right arm as a result of being caught by the auger of a meat grinder while he was reassembling it. The victim, working after school, had completed washing and

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

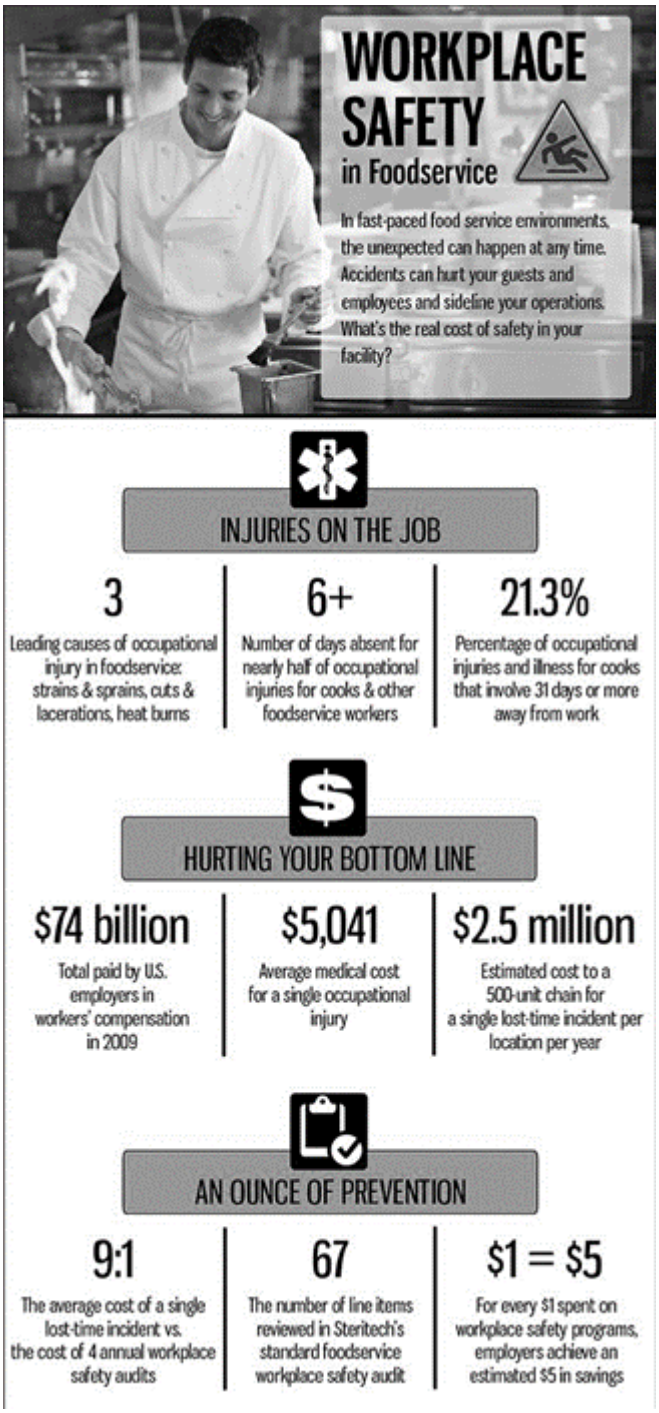
The store manager applied pressure to his bleeding arm while a coworker called 911. The victim was transported to a local hospital. His right arm had been amputated just below the elbow. A magnetic safety switch mounted on top of the motor starter was designed to prevent operation when the Removable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

Young Workers and Restaurant Safety Infographic – Spanish



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

Young Workers and Restaurant Safety Infographic



Source: https://www.steritech.com

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

HOW STRAINS AND SPRAINS ARE CAUSED IN RESTAURANTS

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

PREVENTION OF STRAINS AND SPRAINS IN A RESTAURANT SETTING IS IMPORTANT

- **Reduces the risk of injury:** Strains and sprains can be painful and debilitating, and they can also lead to time off work to recover.
- **Improves productivity:** Preventing strains and sprains can help to improve productivity and reduce the likelihood of work disruptions due to injury.
- **Reduces costs:** By preventing strains and sprains, employers

can reduce costs associated with medical treatment, workers' compensation claims, and lost productivity.

- **Creates a safer work environment:** By implementing safety measures and promoting good work practices, employers can help to reduce the risk of injury and create a culture of safety in the workplace.

BEST RESTAURANT WORKER PRACTICES TO PREVENT STRAINS AND SPRAINS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MORE WORKER PROTECTION FOR ESSENTIAL RESTAURANT WORK

Clean-up tasks

Be aware of all potential hazards when performing clean-up tasks such as washing dishes, clearing tables, mopping floors, and emptying garbage. These tasks often involve repetitive reaching, overreaching, and lifting, which can lead to neck and back strains and sprains, especially if tasks are performed while assuming awkward postures.

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

FINAL WORD

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

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Facts about types of injuries in restaurant work environment

1. Strains and sprains are among the most common injuries reported in the restaurant industry.
2. These injuries can occur due to lifting heavy objects, repetitive motions, and slips and falls.
3. Back strains are particularly common in restaurant workers due to the heavy lifting involved in moving boxes, crates, and other items.
4. Wrist strains occur to restaurant workers who do repetitive tasks as chopping, stirring, and mixing.
5. Foot and ankle sprains can occur due to slips and falls on wet or greasy floors, in restaurant kitchens.
6. Proper training and safety measures can help reduce the risk of strains and sprains in restaurant workers. For example, employees should be taught proper lifting techniques and provided with slip-resistant footwear.
7. When a strain or sprain does occur, prompt medical attention is important to prevent further injury and ensure proper healing.
8. Rest, ice, compression, and elevation (RICE) are often recommended for treating strains and sprains.

STATS

- According to the US Bureau of Labor Statistics (BLS) report,

strains, sprains, and tears were the leading types of injuries that caused workers in the food service industry to miss work in 2019. The BLS report states that these injuries accounted for 42% of cases that involved days away from work in the food service industry. Additionally, the report notes that overexertion and bodily reaction, which can lead to strains and sprains, were the leading causes of injuries in the food service industry.

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics, in 2020, there were 29,440 cases of sprains, strains, and tears involving days away from work reported in the food services and drinking places industry in the United States.
- In 2019, there were approximately 455,500 cases of musculoskeletal disorders (MSDs) in private industry, many of which were strains and sprains. The food service industry, including restaurants, is known to have a higher incidence rate of MSDs than other industries due to the physical nature of the work.
- According to the BLS, the incidence rate of non-fatal occupational injuries and illnesses in the food service industry was 2.8 cases per 100 full-time workers in 2019. Of those, strains, sprains, and tears accounted for 35% of all reported cases.
- According to the US Bureau of Labor Statistics (BLS), in 2019, there were approximately 1.1 million nonfatal occupational injuries and illnesses involving days away from work in private industry. Of these cases, sprains, strains, and tears accounted for 31% of all injury and illness cases.

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Meeting Kit –

Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las distensiones y los esguinces son lesiones comunes que pueden producirse al trabajar en un restaurante. Una distensión es el estiramiento o desgarro de un músculo o tendón, mientras que un esguince es el estiramiento o desgarro de un ligamento. Ambas lesiones pueden deberse a movimientos repetitivos, levantamiento de objetos pesados o resbalones y caídas.

CUÁL ES EL PELIGRO

CÓMO SE PRODUCEN LAS DISTENSIONES Y LOS ESGUINCES EN LOS RESTAURANTES

- **Levantar objetos pesados:** Levantar cajas pesadas de suministros o equipos, como cajas de comida, puede forzar los músculos y provocar lesiones.
- **Movimientos repetitivos:** Realizar repetidamente los mismos movimientos, como picar verduras o transportar bandejas, puede provocar distensiones y esguinces.
- **Resbalones y caídas:** Los derrames y los suelos mojados pueden provocar accidentes por resbalones y caídas, que a su vez pueden provocar torceduras y esguinces.
- **Posiciones incómodas:** Trabajar en posturas forzadas, como estirarse por encima de la cabeza o agacharse durante largos periodos de tiempo, puede sobrecargar los músculos y las articulaciones.
- **Esfuerzo excesivo:** Esforzarse demasiado, trabajar demasiadas horas o no tomarse suficientes descansos puede provocar sobreesfuerzos y lesiones.

COMO PROTEGERSE

LA PREVENCIÓN DE TORCEDURAS Y ESGUINCES EN UN RESTAURANTE ES IMPORTANTE

- Reduce el riesgo de lesiones: Las distensiones y los esguinces pueden ser dolorosos y debilitantes, y también pueden provocar bajas laborales para recuperarse.
- Mejora la productividad: Prevenir las distensiones y los esguinces puede ayudar a mejorar la productividad y reducir la probabilidad de interrupciones del trabajo debidas a lesiones.
- Reduce costes: Al prevenir las distensiones y los esguinces, los empresarios pueden reducir los costes asociados al tratamiento médico, las reclamaciones de indemnización de los trabajadores y la pérdida de productividad.
- Crea un entorno de trabajo más seguro: Mediante la aplicación de medidas de seguridad y la promoción de buenas prácticas laborales, los empleadores pueden contribuir a reducir el riesgo de lesiones y crear una cultura de seguridad en el lugar de trabajo.

LAS MEJORES PRÁCTICAS DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES PARA PREVENIR TORCEDURAS Y ESGUINCES

- **Ejercicios de calentamiento:** Tómate unos minutos antes de tu turno para estirar los músculos y calentar el cuerpo. Esto ayudará a reducir el riesgo de lesiones. Estira antes y después de cada turno.
- **Técnicas de levantamiento adecuadas:** Cuando levante objetos pesados como cajas o cajones, utilice técnicas de levantamiento adecuadas. Flexiona las rodillas y mantén la espalda recta. Utilice las piernas para levantar el peso, no la espalda.
- **Utilice carros o plataformas rodantes:** Siempre que sea posible, utilice carros o plataformas rodantes para transportar objetos pesados. Esto reducirá la tensión sobre su cuerpo.
- **Utilice calzado adecuado:** Lleve calzado cómodo, que le proporcione sujeción y con suela antideslizante para evitar resbalones y caídas.
- **Mantenga los pasillos despejados:** Asegúrese de que los pasillos están libres de obstáculos y derrames. Esto reducirá el riesgo de resbalones, tropiezos y caídas.

- **Haga pausas**: Haga pausas regulares para descansar y estirar los músculos. Así evitará la fatiga y reducirá el riesgo de lesiones.
- **Utilice equipos ergonómicos:** Utilice equipos ergonómicos como sillas, mesas y teclados ajustables para reducir el riesgo de distensiones y esguinces asociados a tareas repetitivas.
- **Mantenga una buena postura:** Mantente erguido y evita encorvarte mientras trabajas.
- **Mantenga el lugar de trabajo limpio y organizado:** Limpie inmediatamente los derrames y mantenga el lugar de trabajo libre de desorden para evitar resbalones y caídas.
- **Comunícate con tus compañeros:** Si necesita ayuda con una tarea, pídala a un compañero para evitar esfuerzos.

MÁS PROTECCIÓN PARA LOS TRABAJADORES EN LAS TAREAS ESENCIALES DE RESTAURACIÓN

Tareas de limpieza

Tenga en cuenta todos los riesgos potenciales al realizar tareas de limpieza como lavar platos, recoger mesas, fregar suelos y vaciar la basura. Estas tareas suelen implicar la repetición de estiramientos y levantamientos, que pueden provocar distensiones y esguinces de cuello y espalda, especialmente si se realizan adoptando posturas forzadas.

- **Reduzca** las tareas de levantamiento durante la recogida de basuras utilizando bolsas de basura con ruedas o cubos de basura con ruedas.
- **Limite** el tamaño de los contenedores de basura para limitar el peso de la carga que los empleados deben levantar y volcar.
- **Instale** los contenedores de basura a nivel del suelo o por debajo de éste.
- **Reorganice** los espacios de trabajo para que sea más fácil alcanzar los suministros que se utilizan habitualmente y para evitar tener que estirarse demasiado y adoptar posturas forzadas para la espalda, los hombros y las muñecas.
- **Baje** la boquilla de enjuague del fregadero para que quede a

la altura de la mitad del cuerpo y evitar así que se extienda demasiado.

- **Limite** el tamaño de los contenedores de platos sucios para reducir la cantidad de platos sucios que se pueden apilar y transportar a la vez. Si es posible, deben proporcionarse carros para colocar los recipientes de platos sucios, a fin de reducir la distancia que los trabajadores tienen que recorrer para transportar recipientes pesados. También se debe advertir a los trabajadores de que no llenen demasiado los contenedores, o tendrán que levantar y cargar un peso excesivo.

CONCLUSIÓN

La prevención de las distensiones y los esguinces en un restaurante es importante para promover la salud y la seguridad de los trabajadores, mejorar la productividad, reducir los costes y crear un entorno de trabajo más seguro.

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Datos sobre los tipos de lesiones en el entorno laboral de los restaurantes

1. Las distensiones y los esguinces se encuentran entre las lesiones más comunes registradas en el sector de la restauración.

2. Estas lesiones pueden producirse por levantar objetos pesados, movimientos repetitivos y resbalones y caídas.
3. Los esguinces de espalda son particularmente comunes en los trabajadores de restaurantes debido al levantamiento de objetos pesados que implica mover cajas, cajones y otros artículos.
4. Las distensiones de muñeca se producen en los trabajadores de restaurantes que realizan tareas repetitivas como picar, remover y mezclar.
5. Los esguinces de pie y tobillo pueden producirse debido a resbalones y caídas sobre suelos mojados o grasientos, en las cocinas de los restaurantes.
6. Una formación y unas medidas de seguridad adecuadas pueden ayudar a reducir el riesgo de torceduras y esguinces en los trabajadores de restaurantes. Por ejemplo, se debe enseñar a los empleados técnicas adecuadas para levantar objetos y proporcionarles calzado antideslizante.
7. Cuando se produce una distensión o un esguince, es importante una atención médica rápida para evitar lesiones mayores y garantizar una curación adecuada.
8. Para tratar las distensiones y los esguinces se suele recomendar reposo, hielo, compresión y elevación (RICE).

ESTADÍSTICAS

- Según el informe de la Oficina de Estadísticas Laborales de los Estados Unidos (BLS), las distensiones, los esguinces y los desgarros fueron los principales tipos de lesiones que hicieron que los trabajadores de la industria de servicios de alimentos faltaran al trabajo en 2019. El informe de BLS señala que estas lesiones representaron el 42% de los casos que implicaron días fuera del trabajo en la industria de servicios de alimentos. Además, el informe señala que el sobreesfuerzo y la reacción corporal, que pueden provocar distensiones y esguinces, fueron las principales causas de lesiones en la industria de servicios de alimentos.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos, en 2020 se registraron 29.440 casos de esguinces,

distensiones y desgarros que implicaron días de baja laboral en la industria de servicios de alimentación y lugares de copas en Estados Unidos.

- En 2019, hubo aproximadamente 455.500 casos de trastornos musculoesqueléticos (TME) en la industria privada, muchos de los cuales fueron torceduras y esguinces. Se sabe que la industria de servicios alimenticios, incluidos los restaurantes, tiene una mayor tasa de incidencia de MSD que otras industrias debido a la naturaleza física del trabajo.
- Según el BLS, la tasa de incidencia de lesiones y enfermedades profesionales no mortales en la industria de servicios alimentarios fue de 2,8 casos por cada 100 trabajadores a tiempo completo en 2019. De ellos, las distensiones, esguinces y desgarros representaron el 35% de todos los casos reportados.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos (BLS), en 2019 se produjeron aproximadamente 1,1 millones de lesiones y enfermedades profesionales no mortales que implicaron días de ausencia del trabajo en la industria privada. De estos casos, los esguinces, torceduras y desgarros representaron el 31% de todos los casos de lesiones y enfermedades.

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Infographic



Source: https://www.saif.com

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Fatality File

Jury grants $235,000 to waitress injured in slip and fall lawsuit against Dearborn restaurant, defendant's lawyer says will appeal.

DEARBORN – On Wednesday, July 31, a Wayne County jury rendered a verdict of $235,000 in favor of waitress Dalal Daher against the Al Saha Restaurant in Dearborn and its owners, Badie Munasser and Taleh Pez. Daher, "suffered a broken elbow on May 11, 2015, when she slipped and fell on wet tiled floor that had just been mopped. Despite having told the owner, Munasser, that the floor was slippery, Munasser ordered Daher to serve his friends, who came into the restaurant after it had closed," according to the lawsuit.

Daher's injury required surgery with the insertion of a plate and several screws, according to a statement issued by her lawyer after the jury delivered the verdict. She has already developed post-traumatic arthritis in the elbow, a condition her surgeon testified would be permanent.

Munasser and Pez also broke their promise to pay all of Daher's medical bills," said Wolf Mueller, Daher's attorney.

However, Pez, then a partner and now the manager of the restaurant, told The Arab American News that all the medical bills and medications that they are aware of were paid by the Al Saha Restaurant. Also, he said Daher had returned to work after taking two months off after the unfortunate accident and worked for three months before she had a fallout with the owner and quit.

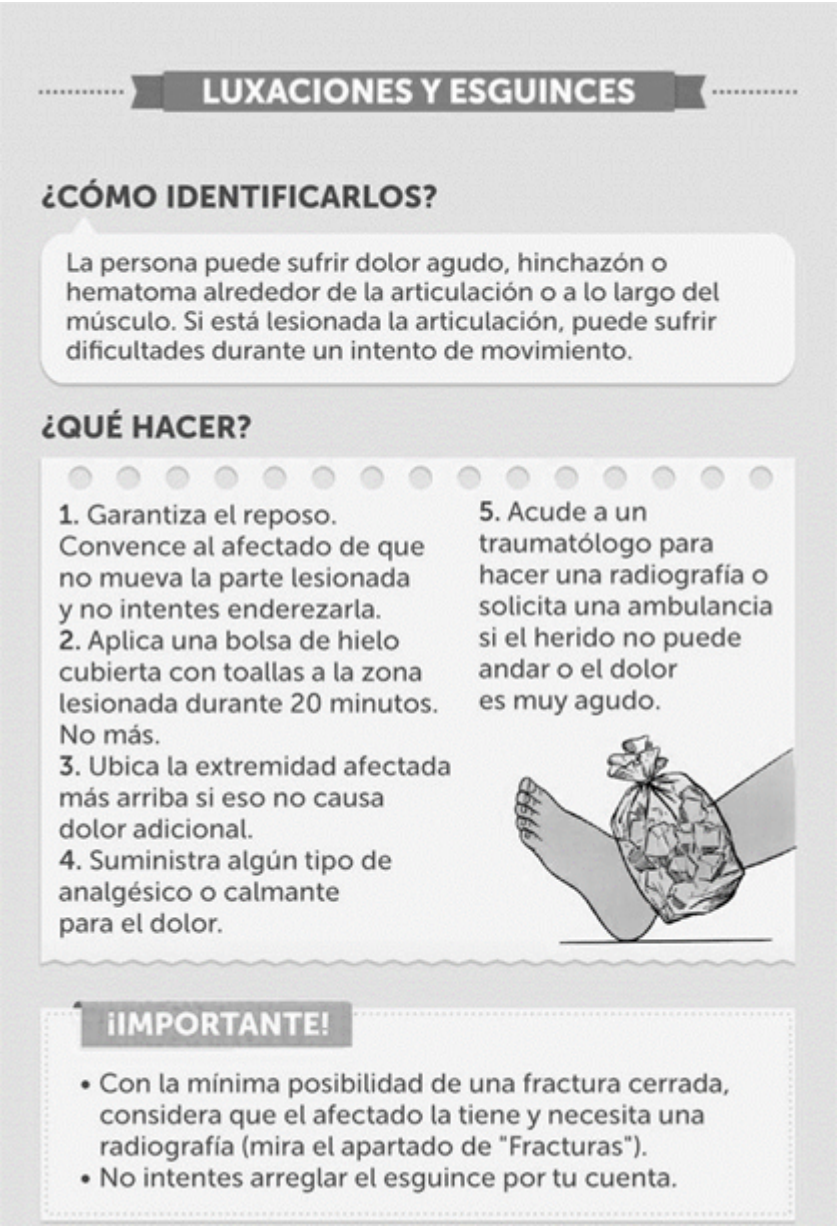
"We are pleased the jury saw the tremendous harm the restaurant caused Ms. Daher," Mueller said. " This all could have been avoided if the owners simply followed the law and kept workers compensation insurance to protect their workers. Wait staff have a difficult job. They deserve to be protected if they get injured on the job, especially when the owner makes them face a dangerous condition."

The Arab American News has learned that Munasser is currently in Yemen and has been unable to leave that war-torn country, according to a close relative. Consequently, he has not been able to attend court proceedings. The Arab American News has also learned that the defendants' attorney, Jeffrey W. Perlman, intends to appeal the verdict and exonerate his clients of any wrongdoing.

Even though the lawsuit was filed against the restaurant and the two owners, the jury verdict was only against the Al Saha Restaurant itself.

A spokesman for Perlman's firm claimed that Dalal Daher is a serial "accident claimer." In July, 2017 she filed a lawsuit against Geico Indemnity Company for an injury in a car accident. The Arab American News obtained documents from the Register of Actions that confirms that Daher has been engaged in a lawsuit with Geico from July 31, 2017, until it was dismissed on October 18, 2018.

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://vigilanteseguridadprivada.files.wordpress.com

---

Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Fatality File – Spanish

El jurado concede 235.000 dólares a la camarera herida en una demanda por resbalón y caída contra el restaurante Dearborn, el abogado del acusado dice que apelará.

DEARBORN – El miércoles 31 de julio, un jurado del condado de Wayne emitió un veredicto de 235.000 dólares a favor de la camarera Dalal Daher contra el restaurante Al Saha de Dearborn y sus propietarios, Badie Munasser y Taleh Pez. Daher, "sufrió una fractura de codo el 11 de mayo de 2015, cuando resbaló y cayó sobre un suelo de baldosas mojado que acababan de fregar. A pesar de haberle dicho al propietario, Munasser, que el suelo estaba resbaladizo, Munasser ordenó a Daher que sirviera a sus amigos, que entraron en el restaurante después de que hubiera cerrado", según la demanda.

La lesión de Daher requirió cirugía con inserción de una placa y varios tornillos, según un comunicado emitido por su abogado después de que el jurado emitiera el veredicto. Ya ha desarrollado artritis postraumática en el codo, una dolencia que su cirujano declaró que sería permanente.

Munasser y Pez también incumplieron su promesa de pagar todas las facturas médicas de Daher", declaró Wolf Mueller, abogado de Daher.

Sin embargo, Pez, entonces socio y ahora gerente del restaurante, declaró a The Arab American News que todas las facturas médicas y los medicamentos de los que tienen conocimiento fueron pagados por el restaurante Al Saha. Además, dijo que Daher había vuelto al trabajo después de tomarse dos meses de baja tras el desafortunado accidente y trabajó durante tres meses antes de que tuviera una discusión con el propietario y renunciara.

"Nos complace que el jurado haya visto el tremendo daño que el restaurante causó a la Sra. Daher", dijo Mueller. "Todo esto

podría haberse evitado si los propietarios se hubieran limitado a cumplir la ley y hubieran mantenido un seguro de indemnización laboral para proteger a sus trabajadores. Los camareros tienen un trabajo difícil. Merecen estar protegidos si se lesionan en el trabajo, especialmente cuando el propietario les hace enfrentarse a una condición peligrosa."

El Arab American News ha sabido que Munasser se encuentra actualmente en Yemen y no ha podido salir de ese país devastado por la guerra, según un pariente cercano. En consecuencia, no ha podido asistir a los procedimientos judiciales. El Arab American News también ha sabido que el abogado de los demandados, Jeffrey W. Perlman, tiene la intención de apelar el veredicto y exonerar a sus clientes de cualquier delito.

Aunque la demanda se interpuso contra el restaurante y los dos propietarios, el veredicto del jurado fue sólo contra el propio restaurante Al Saha.

Un portavoz del bufete de Perlman afirmó que Dalal Daher es un "reclamador de accidentes" en serie. En julio de 2017 presentó una demanda contra Geico Indemnity Company por una lesión en un accidente de coche. El Arab American News obtuvo documentos del Registro de Acciones que confirman que Daher ha estado involucrado en una demanda con Geico desde el 31 de julio de 2017 hasta que fue desestimada el 18 de octubre de 2018.

Load Securement – Securing Pallets Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Cargar un palé es un proceso físico que funciona con las leyes de

la gravedad y la fricción. Los artículos más pesados deben colocarse en la parte inferior y los más ligeros deben apilarse gradualmente en la parte superior hasta completar la carga o alcanzar la capacidad del palé. Una vez que el palé está lleno, está listo para ser enviado.

CUÁL ES EL PELIGRO

CARGA Y SUJECIÓN INADECUADAS DE LOS PALÉS

Las empresas de embalaje y transporte que no dominan el arte de la carga y sujeción de palés sufren pocas pérdidas o daños. Tienen muchos accidentes. Pierden tiempo debido a lesiones de los empleados, como trastornos musculoesqueléticos (TME) y cortes en las manos o aplastamiento de los pies, que suelen asociarse a cargas mal sujetas. Estos incidentes evitables provocan un aumento innecesario de los tiempos de inactividad y de las indemnizaciones por accidentes laborales. También contribuyen a una baja moral en el lugar de trabajo que se traduce en más accidentes.

OTROS PELIGROS AL TRABAJAR CON PALETS

Palés de madera sobrecargados. Cuando las paletas de madera están sobrecargadas, la integridad estructural de la paleta puede verse comprometida. Esto significa que el palet puede:

- Agrietarse y doblarse por la mitad, con la posibilidad de que caigan objetos sobre alguien o se dañen.
- Astillarse, causando dolor a quienes manipulen los palets sin los EPP (Equipos de Protección Individual) correctos.

Manipulación de palets por encima de la altura de los hombros. Manipular objetos por encima de la altura de los hombros puede forzar el cuerpo, especialmente la espalda. Muchas lesiones se producen cuando los empleados intentan levantar un palé sobrecargado o se fuerzan por no utilizar las técnicas de elevación correctas.

Lesiones físicas por la caída de palés de madera. Si los palés se almacenan de forma incorrecta, suponen un riesgo para quienes

trabajan con ellos (y a su alrededor).

COMO PROTEGERSE

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN LAS OPERACIONES DE CARGA DE PALÉS

Cubra todo el palé. Cubrir toda la superficie del palé es especialmente importante cuando se carga la parte inferior del palé. Una capa inferior irregular permite que los productos se desplacen y caigan, provocando daños.

Asegúrese de que los palets están en buen estado. Antes de cargar un palé, asegúrese de que tiene el tamaño y la resistencia adecuados para soportar la carga. Compruebe si hay grietas, tablas sueltas, elementos de fijación que sobresalgan o cualquier otro signo de deterioro. Si el palé está dañado, deséchelo y utilice uno en mejor estado.

Cargue los palets uniformemente. Un palet apilado uniformemente proporciona mayor equilibrio, estabilidad y resistencia a toda la pila. Apilar uniformemente también reduce la probabilidad de que el palet se caiga durante el transporte o en el almacén. Asegúrese de distribuir sus cargas uniformemente en los palets para utilizar eficientemente el espacio y reducir las posibilidades de que una pila de palets se caiga.

Compruebe si hay huecos. Elimine los huecos en la carga de un palé para aumentar la seguridad. Si un palé se mueve demasiado durante el transporte o la manipulación, los artículos pueden caer en las aberturas de la pila. Un palet bien sujeto se ajustará firmemente y se moverá como una sola unidad. Compruebe si hay huecos al cargar cada palet.

Coloque los artículos más pesados en la parte inferior. Empaquete sus palets de forma que se estrechen hacia dentro a medida que suben. Colocar los artículos más resistentes y pesados en la parte inferior mantendrá el centro de gravedad del palet más cerca del suelo, evitando que se caiga y que los productos se asienten. Empaquete los artículos más delicados hacia la parte superior para

evitar que resulten dañados por los productos más pesados.

Siga un patrón de apilamiento. Aunque cargar un palé puede requerir un apilamiento creativo, siempre debe seguir un patrón de apilamiento cuando cargue artículos. Colocar los productos juntos de una forma fija ayuda a aumentar la estabilidad y el equilibrio de la carga. Esta práctica también puede mejorar la seguridad del almacén al eliminar los bordes colgantes y la distribución desigual del peso.

Apile los palés en vertical. Apilar los palets sobre sus laterales puede debilitar su estructura y provocar que se astillen.

Asegúrese de que el palet está bien atado. Atar los productos al palet es esencial para asegurar las cargas en palets. Sujete toda la carga a la parte inferior del palé para fijarla a su base.

CAPACITACIÓN

Asegurarse de que usted y sus empleados están al día de las prácticas de seguridad más actuales minimizará cualquier posible lesión en el lugar de trabajo. Ofrezca un amplio asesoramiento sobre temas como:

- Soluciones de salud y seguridad para la manipulación de palés por encima de la altura de los hombros
- Carga y descarga de palés con diferentes tecnologías
- Funcionamiento y mantenimiento de las estanterías para palés

Todos los empleados deben conocer y comprender los cojinetes de carga de las paletas y las estanterías de almacenamiento de paletas.

Proporcionar equipos de protección individual (EPP)

- Guantes de protección para evitar astillas.
- Guantes de protección con empuñaduras mejoradas en la palma para que los palets no resbalen.
- Calzado de seguridad para proteger los pies en caso de caída de objetos.
- Chalecos reflectantes para que los empleados sean visibles

entre sí, incluso desde las alturas.

Conclusiones sobre la seguridad de los palés

- Inspeccione cada palet para detectar cualquier defecto, como clavos sueltos, astillas, grietas o puntos débiles. Deseche o repare cualquier palet que no funcione correctamente.
- Cuando no estén en uso, almacene adecuadamente los palés, apilándolos en pilas planas y estables de no más de 4 pies de altura.
- Asegúrese de que los palés están cargados con una distribución uniforme del peso, y no exceda la capacidad máxima de peso.
- Mantenga los palés alejados de zonas a las que pueda ser necesario acceder, como puertas, salidas de emergencia, etc.
- No deje caer ni golpee las paletas.
- Tenga cuidado al levantar cargas pesadas: utilice dos empleados para reducir el riesgo de esfuerzo.
- Evite caminar sobre los palés.

CONCLUSIÓN

Cada año, millones de cargas se deslizan de sus palés durante el transporte, lo que supone miles de millones de dólares en daños y residuos. Estas cargas comienzan sus viajes de transporte con un proceso de enfardado que se supone que evita este problema.

Load Securement – Securing Pallets Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Loading a pallet is a physical process that works with the laws of gravity and friction. Heavier items should be placed on the bottom with the lighter ones gradually stacked on top until the load is complete or the pallet’s capacity is achieved. Once the pallet is full, it’s ready to be shipped.

WHAT’S THE DANGER

IMPROPER PALLET LOADING AND SECURING

Packaging and shipping companies that do not master the art of pallet loading and securing experience few lost or damaged goods. They have many accidents. They lose time due to employee injuries like musculoskeletal disorders (MSD) and cut hands or crushed feet that are commonly associated with improperly secured loads. These preventable incidents cause unnecessary increases in downtime and worker compensation claims. They also contribute to poor workplace morale that spirals into more accidents.

OTHER DANGERS WHEN WORKING WITH PALLETS

Overloaded Timber Pallets. When timber pallets are overloaded, the structural integrity of the pallet can be compromised. This means the pallet may:

- Crack and fold in the middle, possibly resulting in objects falling on somebody or getting damaged.
- Splinter, causing pain to those handling the pallets without correct PPE (Personal Protective Equipment)

Handling Pallets from Above Shoulder Height. Handling items above shoulder height can strain your body, particularly your back. Many injuries occur from employees trying to lift an overloaded pallet or straining themselves by not utilising correct lifting techniques.

Physical Injury from Falling Timber Pallets. If pallets are stored incorrectly, they present a risk to those working with (and

around) them.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST SAFETY PRACTICES IN PALLET LOADING OPERATIONS

Cover the Entire Pallet. Covering the pallet's whole surface is especially important when loading the bottom of the pallet. An uneven bottom layer allows products to shift and fall off, resulting in damage.

Ensure Pallets Are in Good Shape. Before loading a pallet, ensure the pallet is the right size and strength to support the load. Check for cracks, loose boards, protruding fasteners, and any other signs of deterioration. If the pallet is damaged, discard it and use one in better shape.

Load Pallets Evenly. An evenly stacked pallet provides greater balance, stability, and strength to the whole stack. Stacking evenly also reduces the pallet's likelihood of falling during shipping or in the warehouse. Ensure you distribute your loads evenly on the pallets to efficiently use space and reduce the chances of a pallet stack falling over.

Check for Gaps. Eliminate gaps in a pallet load for enhanced security. If a pallet moves too much during shipping or handling, items can fall into openings on the stack. An appropriately secured pallet will fit tightly and move as a single unit. Check for gaps as you load each pallet.

Place Heavier Items on Bottom. Pack your pallets so that they taper inward as they rise. Placing sturdier, heavier items at the bottom will keep the pallet's center of gravity closer to the ground, preventing the pallet from falling and products from settling. Pack more delicate items toward the top to protect them from being damaged by heavier products.

Follow a Stacking Pattern. While loading a pallet can require some creative stacking, you should always follow a stacking pattern when you load items. Fitting products together in a fixed way

helps increase the load’s stability and balance. This practice can also improve warehouse safety by eliminating over-hanging edges and uneven weight distribution.

Stack Your Pallets Upright. Stacking pallets on their sides can weaken their structure, causing them to splinter.

Ensure Proper Binding to the Pallet. Binding the products to the pallet is essential for securing loads on pallets. Attach the entire load down to the bottom of the pallet to bind it to its foundation.

TRAINING

Making sure you and your employees are up to date with the most current safety practices will minimise any potential injuries in the workplace. Provide extensive advice on things like:

- Health and safety solutions for handling pallets above shoulder height
- Loading and unloading pallets using different technologies
- Pallet racking operation and maintenance

Every employee should know and understand the load bearings of pallets and pallet storage racks.

Provide Personal Protective Equipment (PPE)

- Protective gloves to prevent splinters.
- Protective gloves with enhanced palm grips so pallets don’t slip.
- Safety footwear to protect feet if objects do fall.
- High-vis vests so employees are visible to each other, even from high above.

Pallet Safety Takeaways

- Inspect every pallet for any defects such as loose nails, splinters, cracks, or weaknesses. Discard or repair any pallet that is not in good working order.
- When not in use, properly store pallets, stacking them in flat, stable piles no higher than 4 feet.

- Make sure pallets are loaded with even weight distribution, and do not exceed maximum weight capacity.
- Keep pallets clear of areas that may need to be accessed, such as doorways, emergency exits, etc.
- Do not drop or bang pallets.
- Be cautious when lifting – use two employees for heavy loads to reduce the risk of strain.
- Avoid walking over pallets.

FINAL WORD

Millions of loads slide off their pallets during shipment each year, resulting in billions of dollars of damage and waste. These loads start their shipment journeys by being stretch wrapped, a process that’s supposed to prevent this problem.

Load Securement – Securing Pallets Stats and Facts

FACTS

1. Inadequate pallets or packaging materials can cause cargo to shift during transit, leading to damage.
2. Overloading or unevenly distributing weight on a pallet can cause the pallet to collapse or the cargo to shift, which can lead to accidents and injuries.
3. Cargo securement violations are the most common violations in roadside inspections.
4. FMCSA regulations require that cargo be secured to prevent shifting or falling during transport.
5. Cargo securement devices must be in good working order and properly installed to be effective.

6. Drivers are responsible for ensuring that their cargo is properly secured, and they can be held liable.
7. Proper training and education on load and pallet securement is essential for workers.
8. Regular inspections of pallets, and cargo can help identify potential problems.
9. Improper load and pallet securement can result in fines, legal liability, and reputational damage.
10. Proper load and pallet securement practices, businesses can ensure worker's safety.

STATS

- Used shipping pallets – the raw material for a million home DIY projects, kindling for countless fire in home fireplaces and the bases for in-store displays everywhere – sent more than 30,000 people to emergency rooms over a recent 5-year period.
- About 400 million new wooden pallets are produced annually in the U.S., with about 2 billion in use in the shipping chain at any given time.
- An estimated 30,493 people visited an ER because of a non-occupational injury involving pallets at home and retail locations.
- Approximately 14% of injuries occurred in retail establishments, such as grocery or big-box stores where pallets are used to display product.
- According to the Bureau of Labor Statistics (BLS), there were 8,140 nonfatal occupational injuries involving pallets, skids, and containers in 2020 in the United States. The BLS also reported that the transportation and warehousing industry had the highest incidence rate of injuries involving pallets, skids, and containers, with a rate of 28.9 per 10,000 full-time workers.
- According to the FMCSA, load securement violations were a factor in 441 large truck crashes in 2019, resulting in 483 fatalities. This represents approximately 10% of all fatal large truck crashes in that year.

- The Federal Motor Carrier Safety Administration (FMCSA) provides additional information on injuries and accidents related to load securement in the transportation industry. In 2019, load securement violations were a contributing factor in 1,111 large truck crashes, resulting in 1,387 injuries.

Load Securement – Securing Pallets Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los palés o materiales de embalaje inadecuados pueden hacer que la carga se desplace durante el tránsito, provocando daños.
2. La sobrecarga o la distribución desigual del peso en un palé pueden hacer que éste se desplome o que la carga se desplace, lo que puede provocar accidentes y lesiones.
3. Las infracciones de sujeción de la carga son las más comunes en las inspecciones en carretera.
4. Las regulaciones de la FMCSA requieren que la carga esté asegurada para evitar desplazamientos o caídas durante el transporte.
5. Los dispositivos de sujeción de la carga deben estar en buen estado de funcionamiento e instalados correctamente para que sean eficaces.
6. Los conductores son responsables de garantizar que su carga esté bien sujeta, y pueden ser considerados responsables.
7. Es esencial que los trabajadores reciban una capacitación y educación adecuadas en materia de sujeción de cargas y palés.

8. Las inspecciones periódicas de los palés y de la carga pueden ayudar a identificar posibles problemas.
9. Una sujeción inadecuada de la carga y los palés puede acarrear multas, responsabilidad legal y daños a la reputación.
10. Con unas prácticas adecuadas de sujeción de cargas y palets, las empresas pueden garantizar la seguridad de los trabajadores.

ESTADÍSTICAS

- Los palés de madera usados -materia prima de un millón de proyectos de bricolaje casero, leña para innumerables fuegos en chimeneas domésticas y base de expositores en tiendas de todo el mundo- enviaron a más de 30.000 personas a urgencias en un periodo reciente de 5 años.
- En EE.UU. se producen anualmente unos 400 millones de palés de madera nuevos, de los que unos 2.000 millones se utilizan en la cadena de transporte en un momento dado.
- Se calcula que 30.493 personas acudieron a urgencias por lesiones no laborales relacionadas con palets en el hogar y en establecimientos minoristas.
- Aproximadamente el 14% de las lesiones se produjeron en establecimientos minoristas, como tiendas de comestibles o grandes superficies en las que se utilizan palés para exponer el producto.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales (BLS), en 2020 se produjeron en Estados Unidos 8.140 accidentes laborales no mortales relacionados con palés, patines y contenedores. La BLS también informó que la industria de transporte y almacenamiento tenía la tasa de incidencia más alta de lesiones relacionadas con paletas, patines y contenedores, con una tasa de 28,9 por cada 10.000 trabajadores a tiempo completo.
- Según la FMCSA, las violaciones de la sujeción de la carga fueron un factor en 441 choques de camiones grandes en 2019, lo que resultó en 483 muertes. Esto representa aproximadamente el 10% de todos los choques fatales de

camiones grandes en ese año.

- La Administración Federal de Seguridad de Autotransportes (FMCSA) proporciona información adicional sobre lesiones y accidentes relacionados con la sujeción de la carga en la industria del transporte. En 2019, las violaciones de sujeción de carga fueron un factor contribuyente en 1,111 choques de camiones grandes, lo que resultó en 1,387 lesiones.

Load Securement – Securing Pallets Infographic



Source: https://cherrysind.com

Load Securement – Securing Pallets Fatality File

Improper Load Securement

A worker was involved in an accident due to improper load securement occurred in 2018 in Ohio. The worker, a truck driver, was transporting a load of steel coils that had been improperly secured to the trailer during loading.

As the driver was driving down the highway, the load shifted, causing the trailer to tip over and spill its contents onto the road. The driver was trapped in the cab of the truck and had to be extricated by emergency responders. He suffered serious injuries and was hospitalized for several weeks.

An investigation revealed that the steel coils had not been properly secured to the trailer during loading. The company responsible for loading the cargo was cited for violating federal regulations related to load securement and fined by the Federal Motor Carrier Safety Administration.

This incident highlights the importance of proper load securement and the potential dangers that can arise when cargo is not properly secured. In addition to posing a risk to workers and others on the road, inadequate load securement can also result in damage to cargo and costly fines and legal liability for companies involved. Proper training, equipment, and protocols can help prevent these accidents and protect the safety of workers and others.

Load Securement – Securing Pallets Infographic – Spanish



Fuente: https://www.antalisperu.com