Janitorial Safety Stats and Facts

FACTS

1. **Examples of safety hazards that can harm janitorial workers include:**

- Heavy or awkward lifting, overexertion, repetitive motions, and other physical stressors
- Hazardous cleaning chemicals
- Bloodborne pathogens due to contact with used needles, lancets, and other contaminated waste
- Workplace violence (e.g., assaults)
- Slip and Falls
- Repetitive Motion Injury
- Equipment Malfunction

STATS

- According to statistics published by the Bureau of Labor Statistics, janitors and cleaners had the third highest number of nonfatal injuries and illnesses. But while there were almost 43,000 nonfatal injuries, 42,740, only about 40 people in the janitorial industry were injured in a way that was fatal.
- A total of 390 janitors participated in a study (response rate = 33%); among them, 34% reported experiencing at least one injury. The most common injury reported was pain (66%), and 16% of injury cases resulted in hospital admittance. The most common body parts injured involved primarily the back and lower extremities. There was a significant increase in risk based on age, ethnicity, shift start time and depression.
- Janitors and cleaners, except maids and housekeeping cleaners” the incidence rate for injuries and illnesses

involving days away from work was 157.4 per 10,000 full-time workers in 2019, nearly twice the rate of 86.9 per 10,000 workers for “all occupations.

- Workplace injuries for janitors come at sizeable costs to the worker and to society, with an estimated 4.1 billion dollars in medical and productivity costs, annually in the United States, the 2nd highest cost total of the low-wage occupations studied.

Janitorial Safety Fatality File – Spanish

UN CONSERJE QUE UTILIZABA UNA PULIDORA DE PROPANO MUERE POR MONÓXIDO DE CARBONO

Un conserje de 50 años fue encontrado muerto en un lugar de trabajo en el que estaba limpiando suelos con una pulidora de propano. El conserje había limpiado todas las habitaciones del edificio de oficinas de 1.500-2.000 pies cuadrados menos una. Se le encontró desplomado y sin respuesta a unos 2 metros de la PULIDORA, que seguía funcionando al ralentí. No se había abierto ninguna puerta ni ventana exterior para permitir la ventilación. El conserje era un trabajador temporal, contratado a través de una agencia, y llevaba 2 semanas y media trabajando con su actual empleador. El médico forense descubrió un nivel de saturación de monóxido de carbono del 62% en la sangre de la víctima.

CAUSA DE LA MUERTE: Asfixia por inhalación de monóxido de carbono y gases de escape de propano.

Janitorial Safety Infographic



Source: https://www.liveabout.com

Janitorial Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.sage.com

Keep Up With Ladder Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La seguridad de las escaleras comienza con la selección de la escalera adecuada para el trabajo e incluye la inspección, la instalación, el ascenso o la permanencia adecuados, el uso correcto, el cuidado y el almacenamiento. Esta combinación de equipos y su uso seguros puede eliminar la mayoría de los accidentes con escaleras.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGO DE ESCALERA/DAÑOS

1. A pesar de que algunas de las normas de seguridad son muy sencillas -o quizá debido a su sencillez-, no se tienen en cuenta. Cuando un equipo resulta muy familiar y se utiliza a diario, es fácil caer en la complacencia y hacer un mal uso de él. Cada año, muchos trabajadores experimentados se caen de escaleras lesionándose gravemente o muriendo porque se han acostumbrado tanto a trabajar en altura que han olvidado lo peligroso que es.
2. Las escaleras son uno de esos equipos que se utilizan tanto en el trabajo como en casa. Aunque las mismas normas y riesgos se aplican tanto en el trabajo como fuera de él, puede ser fácil renunciar u olvidar los procedimientos del lugar de trabajo cuando nadie está mirando o la percepción del riesgo cambia en un entorno doméstico más cómodo.
3. Cuanto más frecuente sea el uso de escaleras en el trabajo, más cómodo se sentirá. Esto hace que sea especialmente importante inculcar hábitos de seguridad sólidos y ayudar a las personas a comprender la tentación a la que se enfrentarán de tomar atajos, cambiar su comportamiento o relajar su atención a la seguridad sin la cultura y la supervisión de la empresa que les haga pensárselo dos veces.
4. Cuando se utilizan escaleras en casa, es más probable que se busquen soluciones imprudentes a problemas que dificultan el trabajo. Si una escalera es demasiado corta, apóyela en algo. ¿No tiene EPP a mano? Utilice una mano para protegerse

los ojos.

5. Considere la posibilidad de proporcionar a todo su personal un cierto nivel de conocimientos sobre escaleras, independientemente de que sea un requisito del trabajo.
6. Tanto si se trata de la seguridad de las escaleras como si no, a todo tipo de trabajadores les vendría bien comprender bien cómo los factores humanos, como las prisas, la frustración, la fatiga y la complacencia, pueden llevarlos a cometer errores o a no seguir unas prácticas de seguridad sólidas que podrían provocar resultados graves e inesperados, y, por tanto, lo importante que es comprender y seguir las normas incluso cuando nadie está mirando.

COMO PROTEGERSE

PRINCIPALES TIPOS DE ACCIDENTES DE ESCALERA

1. Selección de una escalera inadecuada
   Como en la mayoría de los trabajos, elegir la herramienta adecuada puede marcar la diferencia en lo que respecta a la seguridad, y lo mismo ocurre con las escaleras. Una de las cosas que hay que tener en cuenta a la hora de elegir una escalera adecuada es su capacidad de carga. Cada escalera está diseñada para soportar un límite de peso máximo y si el escalador supera ese límite, la escalera podría romperse y hacer que el usuario se caiga o se lesione.
2. Uso de escaleras desgastadas o dañadas
   Otro factor común que contribuye a los accidentes con escaleras es el uso de escaleras viejas, desgastadas o dañadas. Como todo lo demás, las escaleras tienen una vida útil; al cabo de un par de años, el esfuerzo de subir y bajar por ellas hace que se estropeen. Las escaleras dañadas son extremadamente peligrosas, ya que pueden romperse fácilmente durante su uso y causar lesiones graves. Para protegerse de las escaleras dañadas o rotas, asegúrese de inspeccionar minuciosamente cada escalera antes de

utilizarla.

3. Uso incorrecto de las escaleras
   El error humano es, con diferencia, la principal causa de accidentes con escaleras. No utilice nunca una escalera de forma distinta a la prevista por el fabricante. Tampoco alargue ni modifique una escalera de ninguna manera. Cuando utilice una escalera, mantenga siempre 3 puntos de contacto con ella para garantizar la estabilidad. Además, nunca intente alcanzar algo mientras esté en la escalera. Es mucho más seguro bajarse de la escalera, moverla y volver a subirse.
4. Colocación incorrecta de las escaleras
   Al colocar una escalera, asegúrese de que el suelo sobre el que la coloca está nivelado y es firme. Las escaleras nunca deben colocarse delante de una puerta que no esté cerrada, bloqueada o protegida.

USO POTENCIALMENTE NOCIVO DE LA ESCALERA

- Evite utilizar la escalera si se siente mareado o cansado o está impedido.
- Si utiliza una escalera en el exterior, no la utilice cuando haga viento o haga mal tiempo.
- Asegúrese de que la escalera esté libre de grasa, aceite, barro y otros materiales pegajosos o resbaladizos.
- Use zapatos antideslizantes con suelas limpias para una máxima tracción.
- Colóquese de cara a la escalera y agárrese siempre a los peldaños, no a los raíles laterales.
- Mantén siempre tres puntos de contacto con la escalera: Dos manos y un pie o dos pies y una mano.
- Las escaleras de extensión deben extenderse un metro por encima del tejado o plataforma que intentas alcanzar.
- No se sitúe a una altura superior al escalón indicado en la etiqueta que marca el nivel más alto para estar de pie.
- No se incline ni se estire demasiado; en su lugar, cambie la posición de la escalera.
- No mueva la escalera mientras esté en uso.
- Tómese su tiempo al bajar para no saltarse ningún peldaño.

- No se suba mientras lleve herramientas; utilice un cinturón portaherramientas.
- Nunca deje que alguien suba para traerle algo; sólo debe haber una persona en la escalera a la vez.

RESUMEN DE LAS MEJORES PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURO CON ESCALERAS

- Asegúrese de que conoce los peligros asociados a la escalera que está utilizando.
- No se suba nunca al peldaño superior si no está diseñado para ello.
- No se incline ni se estire para agarrar algo mientras esté subido a una escalera. Baje y vuelva a colocar la escalera.
- No suba objetos por la escalera con las manos. Utilice un cinturón de herramientas o un sistema de recuperación para subir las herramientas una vez que haya subido la escalera. Tenga siempre las manos libres para poder tener tres puntos de contacto con la escalera.
- Inspecciona siempre la escalera antes de utilizarla. Si tiene algún problema, póngala inmediatamente fuera de uso.
- Utilice la escalera adecuada para cada trabajo. Existen muchos tipos de escaleras para trabajar en diferentes situaciones. Comprueba los pesos nominales para asegurarte de que no sobrecargas la escalera durante su uso.
- Asegure siempre la escalera. Asegúrese de que la escalera está estable en el suelo antes de subir. Ate la escalera a la estructura junto a la que se encuentre. Pida a alguien que sujete la escalera para asegurarla.

CONCLUSIÓN

Las escaleras se utilizan tanto en casa como en el trabajo. Las personas que las utilizan en casa no suelen utilizarlas en el lugar de trabajo; las normas en casa suelen ser más relajadas que en el lugar de trabajo.

Keep Up With Ladder Safety Meeting Kit

What’s At Stake

Ladder safety begins with selecting the right ladder for the job and includes inspection, setup, proper climbing or standing, proper use, care, and storage. This combination of safe equipment and its safe use can eliminate most ladder accidents.

What’s the Danger

LADDER RISK/HARMS

1. Despite some of the safety rules being very simple—or maybe because of their simplicity—they get ignored. When a piece of equipment is very familiar and used every day, it’s easy to become complacent and misuse it. Every year, many experienced workers fall off ladders seriously injuring themselves or dying because they’ve become so comfortable with working at heights that they’ve forgotten how dangerous it is.
2. Ladders are one of those pieces of equipment that are used at work and at home. Even though the same rules and risks apply both on and off the job, it can be easy to forego or forget workplace procedures when nobody is watching or the perception of risk changes in a more comfortable home environment.
3. The more frequently someone uses ladders at work, the more comfortable they’ll feel. This makes it especially important to instill strong safety habits and help people understand the temptation they’ll face to take shortcuts, change their behavior or relax their attention to safety without the

company culture and supervision that makes them think twice.
4. When using ladders at home, people are more likely to find reckless workarounds to work-impeding problems. If a ladder is too short, prop it up on something. No PPE handy? Use a hand to shield your eyes.
5. Consider providing your entire staff with some level of ladder knowledge regardless of whether it is a requirement of the job.
6. Whether you're talking ladder safety, all types of workers would benefit from having a good understanding about how human factors like rushing, frustration, fatigue and complacency can lead them to make mistakes or not follow sound safety practices that could lead to serious, unexpected outcomes—and therefore how important it is to understand and follow rules even when nobody is watching.

HOW TO PROTECT YOURSELF

MAIN TYPES OF LADDER ACCIDENTS

1. Selecting Wrong Kind of Ladder

Like most other jobs, choosing the right tool can make all the difference when it comes to safety and this is the same for ladders. One thing to consider when selecting an appropriate ladder is the ladder's weight capacity. Each ladder is designed to support a maximum weight limit and if the climber exceeds that limit the ladder could break and cause the user to fall or become injured.

2. Using Worn or Damaged Ladders

Another common contributing factor to ladder accidents is the use of old, worn, or damaged ladders. Like everything else, ladders have a shelf life; after a couple of years the stress of being climbed up and down on causes ladders to break down. Damaged ladders are extremely dangerous as they can easily break while being used and cause serious injuries. To protect yourself from damaged or broken ladders, make sure to thoroughly inspect each ladder before using it.

3. Incorrect Use of Ladders

Human error is by far the leading cause of ladder accidents. Never use a ladder in any other way than what the manufacturer intended it to be used for. Also, do not lengthen or alter a ladder in any way. While using a ladder always maintain 3 points of contact with the ladder to ensure stability. Also, never attempt to reach for something while on the ladder. It is much safer to get off the ladder, move it, and then climb back up.

4. Incorrect Placement of Ladders

Make sure that when positioning a ladder, the ground you place it on is level and firm. Ladders should never be placed in front of a door that is not locked, blocked, or guarded.

POTENTIAL HARMFUL LADDER USE

- Avoid using the ladder if you feel dizzy or tired or are impaired.
- If using a ladder outside, do not use in windy or inclement weather.
- Make certain the ladder is free of grease, oil, mud and other sticky or slippery materials.
- Wear slip-resistant shoes with clean soles for maximum traction.
- Face the ladder and always grip the rungs, not the side rails.
- Always keep three points of contact with the ladder: Two hands and one foot or two feet and one hand.
- Extension ladders should extend 3 feet above the roof or platform you’re trying to reach.
- Do not stand higher than the step indicated on the label marking the highest standing level.
- Don’t lean or overreach; reposition the ladder instead.
- Do not move the ladder while in use.
- Take your time when climbing down so you don’t skip any steps.
- Don’t climb while carrying tools; use a tool belt.
- Never have someone climb up to bring you something; only one

person should be on a ladder at a time.

BEST LADDER SAFE WORK PRACTICES OVERVIEW

- Ensure you understand the hazards associated with the ladder you are using.
- Never stand on the top step if it is not designed to be a step.
- Do not lean or reach to grab something while on a ladder. Climb down and re-position the ladder.
- Do not carry objects up the ladder in your hands. Use a tool belt or a retrieval system to bring tools up to you once you have climbed the ladder. Always have your hands free when climbing so you are able to have three points of contact with the ladder.
- Always inspect a ladder before use. If there is any problems with it, immediately tag it out of use.
- Use the correct ladder for the job. There are many types of ladders to work in different situations. Check weight ratings to ensure you do not overload the ladder during use.
- Always secure the ladder. Make sure the ladder is stable on the ground before climbing up. Tie off the ladder to the structure you are next to. Have someone hold the ladder to secure it.

FINAL WORD

Ladders are used at home and the workplace. People who use them at home often do not use ladders in the workplace; rules at home are often more relaxed than in the workplace.

Keep Up With Ladder Safety Stats and Facts

FACTS

1. Falls from ladders are the leading cause of deaths on construction sites.
2. Over the past decade, the number of people who have died from falls from ladders has tripled.
3. Falls from ladders are the leading cause of ladder-related injuries, followed by using a ladder improperly, using a faulty or defective ladder, and simple carelessness.
4. Ladders are available in many forms ranging from: attic ladders, orchard ladders, and roof ladders to sectional ladders, cat ladders, Christmas tree ladders,
5. There are 4 main types of ladder injuries. These include injuries related to: selecting the wrong type of ladder, using worn/damaged ladders, using ladders incorrectly, and placing ladders incorrectly.
6. Fractures are the most common type of ladder-related injury.

STATS

- According to the World Health Organization, the United States leads the world in ladder deaths. Each year, there are more than 164,000 emergency room-treated injuries and 300 deaths in the U.S. that are caused by falls from ladders.
- Most ladder deaths are from falls of 10 feet or less.
- Falls from ladders are the leading cause of deaths on construction sites.
- Over the past decade, the number of people who have died from falls from ladders has tripled.
- More than 400 people died as a result of falls on or from ladders or scaffolding.
- Fatal falls, by type of fall, over one-third involved falls

from roofs or ladders. Out of 617 falls, 20 % were from the ladder, 18 % were from the roof. -U.S. Bureau of Labor Statistics, U. S. Department of Labor.

- Ladder-related injuries per 100,000 people rose almost 27 %
- The journal Health & Medicine Week points out that the risk of falling from a ladder is increasing, a 2017 study demonstrated that there were 41,092 hospitalised falls from ladders.
- Approximately 20 % of fall injuries involve ladders, and among construction workers, an estimated 81% of fall injuries treated in hospital emergency rooms involve a ladder. According to Bureau of Labor Statistics, U. S. Department of Labor Work-related fatal falls, by type of fall, nearly two-fifths involved falls from roofs or ladders.

Keep Up With Ladder Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Las caídas desde escaleras de mano son la principal causa de muerte en las obras de construcción.
2. En la última década, el número de personas fallecidas por caídas desde escaleras de mano se ha triplicado.
3. Las caídas desde escaleras son la principal causa de lesiones relacionadas con las escaleras, seguidas por el uso inadecuado de una escalera, el uso de una escalera defectuosa o defectuosa y el simple descuido.
4. Las escaleras de mano están disponibles en muchas formas que van desde: escaleras de ático, escaleras de huerto y escaleras de tejado hasta escaleras seccionales, escaleras

para gatos y escaleras para árboles de Navidad,

5. Existen 4 tipos principales de lesiones por escaleras. Entre ellos se incluyen las lesiones relacionadas con: la selección de un tipo incorrecto de escalera, el uso de escaleras desgastadas/dañadas, el uso incorrecto de escaleras y la colocación incorrecta de escaleras.
6. Las fracturas son el tipo más común de lesiones relacionadas con las escaleras.

ESTADÍSTICAS

- Las caídas desde escaleras de mano son la principal causa de muerte en las obras de construcción.
- En la última década, el número de personas fallecidas por caídas desde escaleras de mano se ha triplicado.
- Las caídas desde escaleras son la principal causa de lesiones relacionadas con las escaleras, seguidas por el uso inadecuado de una escalera, el uso de una escalera defectuosa o defectuosa y el simple descuido.
- Las escaleras de mano están disponibles en muchas formas que van desde: escaleras de ático, escaleras de huerto y escaleras de tejado hasta escaleras seccionales, escaleras para gatos y escaleras para árboles de Navidad,
- Existen 4 tipos principales de lesiones por escaleras. Entre ellos se incluyen las lesiones relacionadas con: la selección de un tipo incorrecto de escalera, el uso de escaleras desgastadas/dañadas, el uso incorrecto de escaleras y la colocación incorrecta de escaleras.
- Las fracturas son el tipo más común de lesiones relacionadas con las escaleras.

Keep Up With Ladder Safety Fatality File

Ladder Fatality from Fall

On Friday, Aug. 25, 2017, four gutter installation specialists arrived on the construction site of a new private residence for the purpose of installing gutters. This was their first day on the site. At approximately 11:00 a.m., the victim and a co-worker gathered two, 16 ft. aluminum extension ladders and approached the front porch.

The workers set up the first ladder on the side of the house in order to access the porch roof. The two then worked together to carry the second ladder up to the porch roof, where they positioned it in order to take measurements of the house roof. The victim ascended the second ladder while his coworker held the base of it in order to keep it in place.

The victim took measurements and verbally communicated the results to the owner of the company who was located on the ground below.

In an interview with the coworker who was holding the ladder, he stated that as the victim completed his measurements and began descending the ladder that was placed on the porch roof, the steep angle of the porch roof caused the base of the ladder to ‘kick out’ and strike the employee who was holding the ladder. This resulted in the victim, the coworker and ladder all falling 10 ft. 9 in. from the porch roof to the ground below.

As the incident occurred, the owner of the company stated that he had his back turned away from the house and was walking away in order to cut the guttering material when he heard the noise behind him. As he turned, he observed the two employees and the ladder on the ground.

The coworker was uninjured, but the victim had landed on his head

and neck area, and was unresponsive. The owner of the company rushed to the victim and called 911. Emergency services arrived within five minutes of the call and transported the victim to a local hospital where he was pronounced dead at 3:13 p.m. the same day.

Cause of Death

The cause of death was blunt force head and torso injuries due to a fall from height.

Keep Up With Ladder Safety Fatality File – Spanish

Víctima mortal por caída de escalera

El viernes 25 de agosto de 2017, cuatro especialistas en instalación de canalones llegaron a la obra de construcción de una nueva residencia privada con el propósito de instalar canalones. Era su primer día en la obra. Aproximadamente a las 11:00 a.m., la víctima y un compañero de trabajo reunieron dos escaleras de extensión de aluminio de 16 pies y se acercaron al porche delantero.

Los trabajadores colocaron la primera escalera en el lateral de la casa para acceder al tejado del porche. A continuación, trabajaron juntos para subir la segunda escalera al tejado del porche, donde la colocaron para tomar medidas del tejado de la casa. La víctima subió por la segunda escalera mientras su compañero la sujetaba por la base para mantenerla en su sitio.

La víctima tomó medidas y comunicó verbalmente los resultados al propietario de la empresa, que se encontraba en el piso inferior.

En una entrevista con el compañero de trabajo que sujetaba la escalera, éste declaró que cuando la víctima terminó sus mediciones y empezó a descender la escalera que estaba colocada en el tejado del porche, el pronunciado ángulo del tejado del porche hizo que la base de la escalera "saliera disparada" y golpeara al empleado que la sujetaba. Esto provocó que la víctima, el compañero de trabajo y la escalera cayeran desde el tejado del porche hasta el suelo.

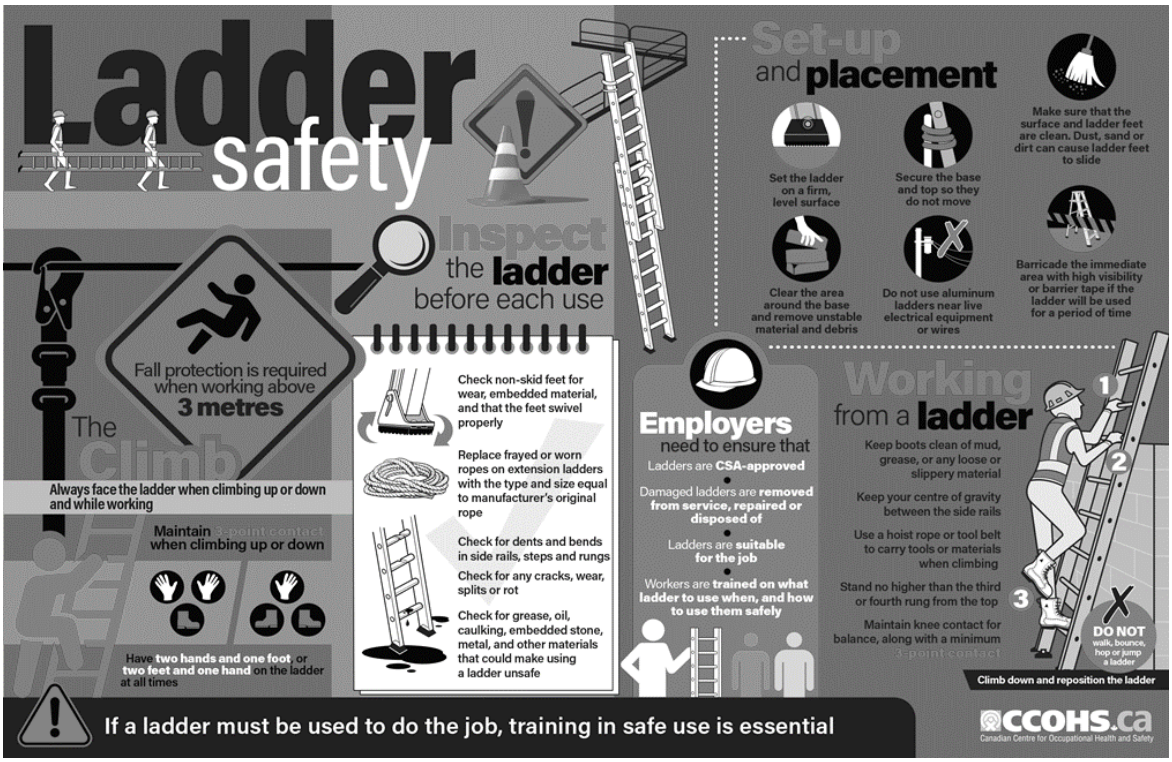
Cuando se produjo el incidente, el propietario de la empresa declaró que estaba de espaldas a la casa y se alejaba para cortar el material del canalón cuando oyó el ruido detrás de él. Al girarse, observó a los dos empleados y la escalera en el suelo.

El compañero de trabajo estaba ileso, pero la víctima había caído sobre la zona de la cabeza y el cuello, y no reaccionaba. El propietario de la empresa corrió hacia la víctima y llamó al 911. Los servicios de emergencia llegaron cinco minutos después de la llamada y trasladaron a la víctima a un hospital local, donde fue declarada muerta a las 15.13 horas del mismo día.

Causa de la muerte

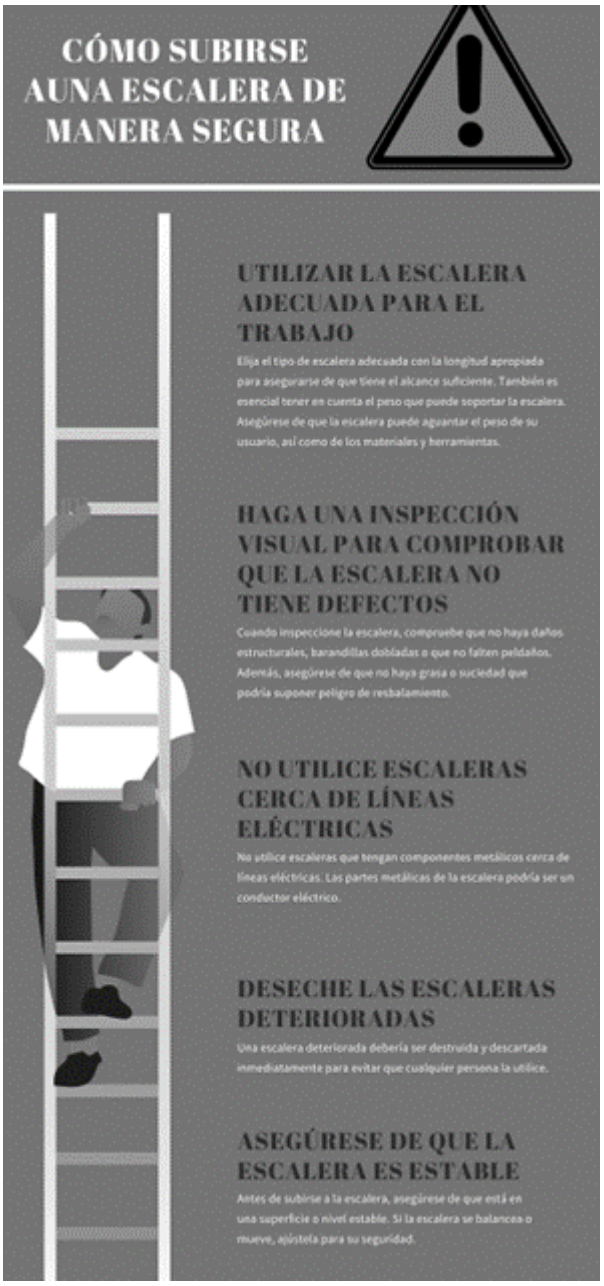
La causa de la muerte fueron heridas contusas en la cabeza y el torso debidas a una caída de altura.

Keep Up With Ladder Safety Infographic



Source: https://www.ccohs.ca

Keep Up With Ladder Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://www.virginia-abogados-de-accidentes.com/

Kitchen Safety Meeting Kit

What’s At Stake

SAFETY IN THE COMMERCIAL KITCHEN ENVIRONMENT

Restaurants or food service establishments are fast-paced

environments where potential hazards are only a stray plate or forgotten stove away. Staff in commercial kitchens use hazardous equipment like commercial ranges, grills, or deep fryers that can cause severe burns.

What’s the Danger

HAZARD IDENTIFICATION – 1ST STEP FOR KITCHEN SAFETY

Conduct weekly checks or daily checks to prevent hazards.

HAZARDS AND SOLUTIONS OF KITCHEN SAFETY

- Stored materials should not obstruct pathways and exits. If liquids are spilled on the floor, they should be mopped up immediately and a wet floor warning sign posted.
- Kitchen heat sources such as ovens, grills, range tops, deep fat fryers, and microwaves pose burn hazards. Using caution near hot surfaces, pots and pans, and utensils can prevent burns.
- Heat sources include boiling water, steam baths, sinks, and dishwashers. Reaching over boiling pots and hot water sources can lead to severe burns from steam.
- Oils and grease should be cooled before transporting them. Grease traps and grill surfaces should be cleaned frequently, and flammable items should not be kept near flames or heat sources.
- Comfortable, supportive shoes are essential for kitchen workers due to long periods of standing. Moving and stretching frequently and rotating tasks can help workers avoid static postures and fatigue. Proper lifting techniques when moving heavy pots and food items can prevent strains.
- Wearing close-fitting sleeves prevents catching them on pot handles, oven and stove knobs, or dangling them in flames or hot oil. Shoes should have cushioned insteps and slip-resistant soles. Aprons provide an added layer of protection from splashes of hot water or grease. Hand mitts and pot holders should be used when handling hot items and hand protection such as mesh gloves may be worn when cutting and

using sharp knives.
- It is important to know and practice emergency procedures, first ad, and how to use a fire extinguisher.

HOW TO PROTECT YOURSELF

A CLEAN KITCHEN IS A SAFE KITCHEN – CLEAN AT LEAST THIS OFTEN

- Surfaces & Utensils: After each use
- Ovens: Weekly
- Sinks: Between uses and throughout the day if used frequently
- Fridges and freezers: Monthly
- Bins: Weekly
- Ventilation Systems: Every three months to a year, depending on use.

What Staff Can Do – Wash Hands

Common sense hygiene practises can make all the difference when working with food, and washing your hands is one of the simplest ways to stop the spread of bacteria. Ensure staff wash their hands:

- Before, during and after preparing food.
- After touching raw food.
- Before and after treating a cut or wound.
- After touching rubbish

Workers should wash their hands in the following way:

1. Wet your hands.
2. Apply soap to cover the whole hand.
3. Rub hands palm to palm.
4. Rub the back of your left hand with your right palm while interlacing your fingers. Repeat with the other hand.
5. Scrub your palms together with fingers interlaced.
6. Rub the backs of your fingers against your palms with fingers interlocked.
7. Clasp your left thumb with your right hand and rub in

rotation. Repeat with your right thumb.
8. Rub the tips of your fingers in the opposite palm in a circular motion. Repeat for the other hand.
9. Rinse hands

Wear Hairnets or Hats

Hair nets, beard nets and hats prevent rogue hairs from ruining otherwise perfect meals.

BEST KITCHEN SAFETY PRACTICES

1) Require proper attire. You may not require kitchen uniforms, but neither should you allow baggy pants! Clothes should fit neatly and cover as much skin as is comfortable. Closed-toe shoes with non-slip soles are a must.

2) Proper communication training for workers. Unintended collisions can happen in busy kitchens unless your employees communicate effectively with each other. A simple 'behind' is often enough to prevent a collision.

3) Provide non-slip mats. Workers are frequently moving quickly and can easily slip on a wet or greasy floor. They need safer footing with slip-resistant mats in all hard-working areas.

4) Install equipment guards. Equipment guards prevent a lingering injury caused by lack of attention.

5) Provide adequate ventilation. A kitchen can quickly become too hot and smoky for comfort and safety. A worker overcome by heat doing a faceplant on the flat top.

6) Listen to your employees' concerns. They're most likely the first to notice potential dangers. If they point out a crack in a shelf, don't wait for it to fall on someone before you take action. You'll not only keep your workers safer when you encourage them to report potential hazards, but you'll also boost morale and give them a reason to want to stick with you.

7) Clean up spills and broken glass promptly. Clean up all spills immediately, use highly visible warning signs in wet areas, and

alert all workers to the need for extra caution in the area of the spill or breakage.

8) Prevent lacerations and burns. Keep knives sharp, provide cut resistant gloves and non-slip cutting boards, and train employees in safe cutting techniques.

9) Avoid electrical hazards. Check electrical cords regularly for any signs of damage. If you see any, stop using the appliance until the cord is replaced.

10) Hold regular fire safety drills. The kitchen is the most common site for fires to start.

FINAL WORD

Health and safety should be the utmost priority for commercial foodservice establishments. Identify potential hazards, conduct regular training sessions, and provide safety clothing to your staff.

Kitchen Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

SEGURIDAD EN EL ENTORNO DE LAS COCINAS COMERCIALES

Los restaurantes o establecimientos de servicios alimentarios son entornos de ritmo rápido en los que los peligros potenciales están a sólo un plato perdido o un hornillo olvidado. El personal de las cocinas comerciales utiliza equipos peligrosos, como hornillos, parrillas o freidoras, que pueden provocar quemaduras graves.

CUÁL ES EL PELIGRO

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS – 1ER PASO PARA LA SEGURIDAD EN LA COCINA

Realice comprobaciones semanales o diarias para prevenir los peligros.

PELIGROS Y SOLUCIONES DE SEGURIDAD EN LA COCINA

- Los materiales almacenados no deben obstruir las vías ni las salidas. Si se derraman líquidos en el suelo, deben fregarse inmediatamente y debe colocarse una señal de advertencia de suelo mojado.
- Las fuentes de calor de la cocina, como hornos, parrillas, encimeras, freidoras y microondas, suponen un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado con las superficies calientes, las ollas y sartenes y los utensilios para evitar quemaduras.
- Las fuentes de calor incluyen agua hirviendo, baños de vapor, fregaderos y lavavajillas. Acercarse a ollas hirviendo y fuentes de agua caliente puede provocar quemaduras graves por vapor.
- Los aceites y las grasas deben enfriarse antes de transportarlos. Los sifones de grasa y las superficies de las parrillas deben limpiarse con frecuencia y los objetos inflamables no deben guardarse cerca de llamas o fuentes de calor.
- El calzado cómodo y de apoyo es esencial para los trabajadores de cocina debido a los largos periodos que pasan de pie. Moverse y estirarse con frecuencia y rotar las tareas puede ayudar a los trabajadores a evitar las posturas estáticas y la fatiga. El uso de técnicas adecuadas para levantar objetos pesados puede evitar tensiones.
- El uso de mangas ajustadas evita que se enganchen en los mangos de las ollas, los pomos de los hornos y los fogones, o que queden colgando de las llamas o el aceite caliente. El calzado debe tener empeines acolchados y suelas antideslizantes. Los delantales proporcionan una capa adicional de protección contra las salpicaduras de agua

caliente o grasa. Deben utilizarse manoplas y agarraderas cuando se manipulen objetos calientes, así como guantes de malla para cortar y utilizar cuchillos afilados.
- Es importante conocer y practicar los procedimientos de emergencia, primeros auxilios y cómo utilizar un extintor de incendios.

COMO PROTEGERSE

UNA COCINA LIMPIA ES UNA COCINA SEGURA – LÍMPIELA AL MENOS CON ESTA FRECUENCIA

- Superficies y utensilios: Después de cada uso
- Hornos: Semanalmente
- Fregaderos: Entre usos y a lo largo del día si se utilizan con frecuencia
- Frigoríficos y congeladores: Mensualmente
- Papeleras: Semanalmente
- Sistemas de ventilación: Cada tres meses a un año, dependiendo del uso.

Qué puede hacer el personal: lavarse las manos

Las prácticas higiénicas de sentido común pueden marcar la diferencia cuando se trabaja con alimentos, y lavarse las manos es una de las formas más sencillas de detener la propagación de bacterias. Asegúrese de que el personal se lava las manos:

- Antes, durante y después de preparar los alimentos.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Antes y después de curar un corte o una herida.
- Después de tocar la basura

Los trabajadores deben lavarse las manos de la siguiente manera

1. Mojarse las manos.
2. Aplicar jabón para cubrir toda la mano.
3. Frotar las manos palma con palma.
4. Frotar el dorso de la mano izquierda con la palma de la derecha mientras entrelazas los dedos. Repetir con la otra

mano.
5. Frotar las palmas de las manos entrelazando los dedos.
6. Frotar el dorso de los dedos contra las palmas de las manos con los dedos entrelazados.
7. Juntar el pulgar izquierdo con la mano derecha y frotar en rotación. Repetir con el pulgar derecho.
8. Frotar las puntas de los dedos en la palma opuesta con un movimiento circular. Repetir con la otra mano.
9. Aclarar las manos

Utilice redecillas o sombreros

Las redecillas para el pelo, las redecillas para la barba y los sombreros evitan que los pelos sueltos estropeen comidas que, de otro modo, serían perfectas.

BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD EN LA COCINA

1) Exija una vestimenta adecuada. Puede que no exija uniformes de cocina, pero tampoco debería permitir pantalones anchos. La ropa debe quedar bien ajustada y cubrir tanta piel como resulte cómodo. Es imprescindible llevar calzado cerrado con suela antideslizante.

2) Capacitar adecuadamente a los trabajadores en materia de comunicación. En las cocinas concurridas pueden producirse colisiones involuntarias, a menos que los empleados se comuniquen entre sí con eficacia. Un simple “detrás” suele bastar para evitar una colisión.

3) Coloque alfombrillas antideslizantes. Los trabajadores suelen moverse con rapidez y pueden resbalar fácilmente en un suelo mojado o grasiento. Necesitan pisadas más seguras con alfombrillas antideslizantes en todas las zonas de trabajo duro.

4) Instale protecciones para los equipos. Los protectores de equipos evitan lesiones persistentes causadas por falta de atención.

5) Proporcione una ventilación adecuada. Una cocina puede volverse demasiado calurosa y humeante para la comodidad y la seguridad. Un trabajador agobiado por el calor haciendo un “faceplant” en la

encimera.

6) Escuche las preocupaciones de sus empleados. Lo más probable es que sean los primeros en darse cuenta de los posibles peligros. Si señalan una grieta en una estantería, no espere a que caiga sobre alguien para tomar medidas. No sólo mantendrá a sus trabajadores más seguros si les anima a informar de posibles peligros, sino que también les subirá la moral y les dará una razón para seguir con usted.

7) Limpie rápidamente los derrames y los cristales rotos. Limpie todos los derrames inmediatamente, utilice señales de advertencia bien visibles en las zonas húmedas y avise a todos los trabajadores de la necesidad de extremar la precaución en la zona del derrame o rotura.

8) Prevenga laceraciones y quemaduras. Mantenga los cuchillos afilados, proporcione guantes resistentes a los cortes y tablas de cortar antideslizantes, y capacite a los empleados en técnicas de corte seguras.

9) Evite los riesgos eléctricos. Compruebe regularmente si los cables eléctricos presentan daños. Si observa alguno, deje de utilizar el aparato hasta que sustituya el cable.

10) Realice simulacros de incendio con regularidad. La cocina es el lugar más habitual de inicio de incendios.

CONCLUSIÓN

La salud y la seguridad deben ser la máxima prioridad de los establecimientos comerciales de restauración. Identifique los peligros potenciales, organice sesiones de capacitación periódicas y proporcione ropa de seguridad a su personal.

Kitchen Safety Stats and Facts

FACTS

1. Burns can happen when boiling water or oil makes contact with the skin, but they can also occur when staff members neglect to make use of protective oven gloves. Cuts can occur when dull knives being used to cut food slip and cause hand and finger injuries.
2. Kitchen floors are typically smooth for the purpose of making them easier to clean. However, this practical feature can turn into a significant hazard when water, oil, and other slippery substances inevitably spill during the course of a day’s work.
3. Fires can occur anywhere in a kitchen. From overloaded sockets to the spillage of oil onto hot burners or inside ovens, kitchens carry a risk of injury from fire.
4. Commercial kitchens are host to a variety of hazardous fuels, flammable liquids and gases which can cause catastrophic damage, severe injury and death.
5. Accidents often occur due to inadequate supervision, training or mismanagement.

STATS

- Trips and falls account for 16% of all workplace injuries within the foodservice industry and occur on the same level. With over 500,000 workplace injuries occurring annually and 6% within the foodservice industry, knowing the potential hazards and how to avoid them could save you or one of your colleagues from unnecessary harm.
- According to the NFPA, approximately 61% of all restaurant fires were caused by cooking – with cooking equipment or materials being the most frequent items initially ignited and therefore the cause of the fire. This makes up three out of five fires and 38% of direct property damage.

- Approximately 22% of these fires were a result of failure to clean, 14% electrical failure or malfunction, 12% mechanical failure or malfunction and 8% unattended equipment.
- Deep fryers were involved in one of five fires (21%), ranges or cooktops in 14% of fires, cooking grills in 6%, and ovens or rotisserie ovens in 5%.
- 31% of reported injuries in food service establishments resulted in days away from work, according to the Bureau of Labor Statistics (BLS).
- One of the biggest areas for improvement in many kitchens is oil management. According to a Restaurant Technologies study conducted by a major insurance provider, an impressive 60% of workers' compensation incidents in restaurants are related to the handling of cooking oil – whether burns, slips and falls or back strains.

Kitchen Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Las quemaduras pueden producirse cuando el agua o el aceite hirviendo entran en contacto con la piel, pero también pueden producirse cuando los miembros del personal descuidan el uso de guantes de protección para el horno. Los cortes pueden producirse cuando los cuchillos sin filo que se utilizan para cortar alimentos resbalan y causan lesiones en manos y dedos.
2. Los suelos de las cocinas suelen ser lisos para facilitar su limpieza. Sin embargo, esta característica práctica puede convertirse en un peligro importante cuando el agua, el aceite y otras sustancias resbaladizas se derraman

inevitablemente en el transcurso de un día de trabajo.

3. Los incendios pueden producirse en cualquier lugar de una cocina. Desde enchufes sobrecargados hasta el derrame de aceite sobre quemadores calientes o en el interior de hornos, las cocinas conllevan un riesgo de lesiones por incendio.
4. Las cocinas comerciales albergan una gran variedad de combustibles peligrosos, líquidos inflamables y gases que pueden causar daños catastróficos, lesiones graves y la muerte.
5. Los accidentes suelen deberse a una supervisión, capacitación o gestión inadecuadas.

ESTADÍSTICAS

- Los tropiezos y las caídas representan el 16% de todas las lesiones laborales en el sector de la restauración y se producen en el mismo nivel. Con más de 500.000 accidentes laborales al año y un 6% en el sector de la restauración, conocer los peligros potenciales y cómo evitarlos podría evitarle a usted o a uno de sus compañeros un daño innecesario.
- Según la NFPA, aproximadamente el 61% de todos los incendios en restaurantes fueron causados por la cocina, siendo los equipos o materiales de cocina los elementos que con más frecuencia se encendieron inicialmente y, por tanto, la causa del incendio. Esto supone tres de cada cinco incendios y el 38% de los daños materiales directos.
- Aproximadamente el 22% de estos incendios se debieron a fallos en la limpieza, el 14% a fallos eléctricos o averías, el 12% a fallos mecánicos o averías y el 8% a equipos desatendidos.
- Las freidoras estuvieron implicadas en uno de cada cinco incendios (21%), los hornillos o placas de cocina en el 14% de los incendios, las parrillas en el 6% y los hornos o asadores en el 5%.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales (BLS), el 31% de las lesiones registradas en establecimientos de restauración

se saldaron con días de baja laboral.

- Una de las mayores áreas de mejora en muchas cocinas es la gestión del aceite. Según un estudio de Restaurant Technologies realizado por un importante proveedor de seguros, un impresionante 60% de los incidentes de indemnización por accidentes laborales en restaurantes están relacionados con la manipulación del aceite de cocina, ya sean quemaduras, resbalones y caídas o torceduras de espalda.

Kitchen Safety Fatality File

Worker was cooked to death in industrial oven with 12,000lb of TUNA at 270F after colleagues thought he was in the bathroom

Jose Melena, 62, died when he was trapped inside the 35ft-long oven.

A colleague filled the oven with 12,000 pounds tuna and turned it on.

During the two-hour cooking process, it reached a temperature of 270F.

Authorities have now filed charges against the company and two managers.

A food processing worker was cooked to death with 12,000 pounds of canned tuna after colleagues mistakenly believed he was in the bathroom and turned on the company’s industrial oven.

Jose Melena, 62, was performing maintenance on the 35ft-long cooker at California's Bumble Bee Foods plant when he was trapped inside, the cooker turned on and heated to a temperature of 270F for two hours.

When a supervisor noticed Mr Melena was missing, an announcement was made on the intercom and employees searched for him in the facility and parking lot, according to a report by the California Division of Occupational Safety and Health.

His body was found two hours later after the pressure cooker, which reached a temperature of 270 degrees, was turned off and opened.

Yesterday the company, its plant Operations Director Angel Rodriguez and former safety manager Saul Florez were each charged with three counts of violating Occupational Safety and Health Administration rules that caused a death.

The charges specify that the company and the two men willfully violated rules that require implementing a safety plan, rules for workers entering confined spaces, and a procedure to keep machinery or equipment turned off if someone's working on it.

Rodriguez, 63, of Riverside, and Florez, 42, of Whittier, could face up to three years in prison and fines up to $250,000 if convicted of all charges, prosecutors said. Bumble Bee Foods faces a maximum fine of $1.5million.

The state's occupational safety agency previously cited the San Diego-based company for failing to properly assess the danger to employees working in large ovens and fined it $74,000.

Bumble Bee, which has appealed the penalties, said the company improved its safety program after the tragedy.

Kitchen Safety Fatality File – Spanish

Un trabajador murió cocinado en un horno industrial con 12.000 libras de ATÚN a 270º F, después de que sus compañeros pensaran que estaba en el baño.

José Melena, de 62 años, murió al quedar atrapado dentro del horno de 35 pies de largo.

Un compañero llenó el horno con 12.000 libras de atún y lo encendió.

Durante el proceso de cocción, que duró dos horas, alcanzó una temperatura de 270º F.

Las autoridades han presentado cargos contra la empresa y dos directivos.

Un trabajador del sector alimentario murió cocinado con 12.000 libras de atún enlatado después de que sus compañeros creyeran por error que estaba en el baño y encendieran el horno industrial de la empresa.

José Melena, de 62 años, estaba realizando tareas de mantenimiento en el horno de 35 pies de largo de la planta californiana de Bumble Bee Foods cuando quedó atrapado en su interior, el horno se encendió y se calentó a una temperatura de 270F durante dos horas.

Cuando un supervisor se dio cuenta de que el Sr. Melena había desaparecido, se hizo un anuncio por el interfono y los empleados lo buscaron por las instalaciones y el aparcamiento, según un informe de la División de Seguridad y Salud en el Trabajo de California.

Su cuerpo fue encontrado dos horas después, tras apagar y abrir la olla a presión, que alcanzó una temperatura de 270 grados.

Ayer, la empresa, el director de operaciones de su planta, Ángel Rodríguez, y el antiguo responsable de seguridad, Saúl Flórez, fueron acusados de tres cargos cada uno por infringir las normas de la Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo que causaron una muerte.

Los cargos especifican que la empresa y los dos hombres infringieron voluntariamente normas que exigen la aplicación de un plan de seguridad, normas para que los trabajadores entren en espacios confinados y un procedimiento para mantener la maquinaria o los equipos apagados si alguien está trabajando en ellos.

Rodríguez, de 63 años y residente en Riverside, y Flores, de 42 y residente en Whittaker, podrían enfrentarse a penas de hasta tres años de prisión y multas de hasta 250.000 dólares si son declarados culpables de todos los cargos, según la fiscalía. Bumble Bee Foods se enfrenta a una multa máxima de 1,5 millones de dólares.

La agencia estatal de seguridad laboral ya había multado a la empresa de San Diego con 74.000 dólares por no evaluar adecuadamente el peligro que corrían los empleados que trabajaban en grandes hornos.

Bumble Bee, que ha recurrido las sanciones, declaró que la empresa mejoró su programa de seguridad tras la tragedia.

Kitchen Safety Infographic



Source: https://quickservant.com

Kitchen Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://prlaborales.com

Flat Roofing Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los tejados de una sola pieza (monolíticos) aplicados a tejados planos pueden parecer “más seguros” para algunos trabajadores de techado, pero el trabajo sigue siendo en altura y está sujeto a muchos peligros y requisitos de seguridad similares a los del trabajo en tejados inclinados.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS/PELIGROS GENERALES DEL TRABAJO EN EL TEJADO

- Humedad – la lluvia, la nieve o la escarcha pueden provocar condiciones resbaladizas en el tejado.
- Suciedad o serrín – puede causar condiciones resbaladizas en el techo.
- Calzado – la tracción de los zapatos/botas varía, use siempre zapatos/botas de buena tracción.
- Peligros de tropiezo – las herramientas, los cables eléctricos, etc. pueden crear un peligro de tropiezo.

COMO PROTEGERSE

SEGURIDAD EN TEJADOS PLANOS – LOS DETALLES

Los trabajadores que instalen mantengan o reparen tejados planos con una altura superior a 6 metros o que utilicen maquinaria de tracción hacia atrás, como los fieltros, necesitan protección contra las caídas. Las medidas de protección contra caídas pueden incluir una o una combinación de las siguientes:

- Protección personal contra caídas.
- Barandillas y rodapiés estándar.
- Plataformas de captura.
- Barreras de alero.
- Plataformas de andamios.
- Parapetos (de 24 pulgadas de altura).

Cuando no se utilicen las medidas de protección contra caídas

enumeradas anteriormente, marque los bordes del tejado plano con cabeceras y líneas de advertencia para notificar a los trabajadores de las zonas de peligro potencial de caída utilizando las siguientes directrices:

- Coloque cabeceras (láminas de tejado u otros materiales) a no menos de cinco pies dentro de los bordes del tejado y paralelas a la línea del tejado.
- Instale líneas de advertencia a no menos de cinco pies dentro de los bordes del techo y a una altura de 34 a 45 pulgadas.
- Coloque líneas de advertencia y cabeceras alrededor de todo el perímetro del tejado.
- Si las líneas y cabeceras de advertencia se utilizan sólo en el área de trabajo, muévalas a medida que el trabajo avanza alrededor del tejado para proporcionar una advertencia continua a los trabajadores.
- Conecte las zonas de manipulación de materiales, las zonas de almacenamiento y las vías de acceso en la azotea con una vía de acceso libre formada por dos líneas de advertencia.
- Cuando el camino no esté en uso, sujete una cuerda, cable o cadena de igual resistencia que la línea de advertencia a través de la entrada del camino desde el área de trabajo.

Las líneas de advertencia tienen requisitos de especificación que incluyen:

- Las líneas de advertencia pueden ser de cuerda, alambre o material similar con una resistencia a la tracción de al menos 500 libras.
- Señalizar las líneas de advertencia con un material altamente visible a intervalos de seis pies.
- Utilizar postes robustos, fijos o portátiles, que estén diseñados para minimizar los vuelcos o desplazamientos para soportar las líneas de advertencia.
- Fije las líneas de advertencia a cada montante para que no se deslicen y creen holgura entre los montantes cuando se tire de ellos.

DIRECTRICES CLAVE DE SEGURIDAD EN EL TEJADO

- **Realice una evaluación de riesgos** – identifique los riesgos que se encontrarán antes de realizar las tareas específicas requeridas para el trabajo.
- **Entrar y salir del tejado** – Es esencial contar con una forma segura de entrar y salir del tejado.
- **Sistema de detención de caídas** – se requiere un sistema de detención de caídas si un trabajador puede caer desde una posición elevada. Como norma general, el sistema de detención de caídas debe utilizarse si la altura de trabajo es superior a 1,80 metros.
- **Material en caída** – mantenga un buen orden en el tejado para detener el material que pueda caer.
- **Capacitación** – los trabajadores del techo necesitan los conocimientos, las habilidades y la experiencia para trabajar de manera segura.
- **Condiciones meteorológicas** – el trabajo no debe realizarse en condiciones de hielo, lluvia o viento.
- **Escaleras y andamios** – asegúrese de que son estructuralmente sólidos y están instalados correctamente.

CAPACITACIÓN Y SUPERVISIÓN

Cualquier persona que trabaje en un tejado deberá recibir capacitación por parte de una persona competente sobre cómo trabajar de forma segura en altura.

Una persona competente deberá tener las habilidades, los conocimientos y la experiencia pertinentes para llevar a cabo una evaluación de techos frágiles.

Cualquier persona que utilice un sistema de arnés (por ejemplo, un sistema de retención total, un sistema de posicionamiento en el trabajo o un sistema de detención de caídas) deberá ser supervisada de cerca por una persona competente o ser ella misma una persona competente.

Al menos dos trabajadores deben estar presentes cuando se utilicen sistemas de detención de caídas y deben estar formados en el uso seguro del equipo. Siempre debe haber un plan de rescate y los trabajadores deben estar capacitados en los procedimientos de

rescate identificados en el plan.

CONCLUSIÓN

Los peligros o riesgos de trabajar en altura en proyectos de techado son los mismos tanto si se trata de tejados planos como de cualquier grado o tipo de pendiente.

Flat Roofing Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros al trabajar en un tejado comercial plano:

1. Las caídas desde las escaleras o desde el borde del tejado son los peligros más comunes. Los puntos débiles del propio material del tejado y las aberturas del mismo también son peligros conocidos.
2. Los tragaluces, las placas metálicas débiles, las luces pintadas y las ventanas son peligros difíciles de ver. Cualquiera de ellos puede convertirse en un peligro si se pisa o se entra en ellos.
3. Las aberturas de acceso a veces no están bien señalizadas. Pueden ser simplemente un agujero abierto en el techo y no tendrán barandillas o pasamanos para entrar y salir.
4. Las zonas débiles del tejado son propensas a derrumbarse. Algunos tejados son incapaces de soportar el peso de una persona o un equipo. Otros ejemplos son un punto que espera ser reparado o lugares dañados donde han caído objetos.
5. El agotamiento por calor es una preocupación importante en los climas más cálidos. Estar en el tejado a temperaturas

extremas y bajo la luz directa del sol es a veces una amenaza para la vida.

6. Los cables eléctricos aéreos o colgantes suponen una amenaza constante. Esto es especialmente peligroso cuando se mueven escaleras por la zona.

ESTADÍSTICAS

- En las obras de construcción residencial se producen más lesiones que en cualquier otro lugar de trabajo del sector de la construcción, y de las caídas sufridas por los techadores
    - El 20% fueron de más de tres metros de altura.
    - El 40% se produjo desde estructuras permanentes como los tejados.
- Los trabajadores del sector de la construcción de tejados tienen tres veces más probabilidades de sufrir una lesión mortal que los trabajadores de otros sectores, y unos 50 techadores mueren en el trabajo cada año.
- En el caso de los techadores, alrededor del 75% de las muertes se deben a caídas.
- De esas muertes, el 54% no tenía acceso a un sistema personal de detención de caídas (PFAS), y otro 23% tenía acceso a uno pero no lo utilizaba.
- Sólo un tercio de esas muertes se produjeron por caídas desde 30 pies o más.
- En general, el 20% de las muertes laborales estudiadas se produjeron cuando el trabajador tenía menos de dos meses de experiencia en el trabajo.

Flat Roofing Safety Stats and

Facts

FACTS

Dangers when working on a flat commercial roof:

1. Falls from ladders or off of the roof edge are the most common hazards. Weakened spots of the roof material itself and openings on the roof are also known dangers.
2. Skylights, weak metal plates, painted lights and windows are all hazards that are hard to see. Any of these can become a hazard if stepped on or into.
3. Access openings sometimes aren’t well-marked. They may just be an open hole in the roof and won’t have handrails or guard rails for entry and exit.
4. Weakened roof areas are prone to collapse. Some roofs are incapable of sustaining the weight of a person or equipment. Other examples are a spot waiting for repair or damaged places where objects have fallen.
5. Heat exhaustion is a major concern in warmer climates. Being up on the roof in extreme temperatures and direct sunlight is at times life threatening.
6. Overhead or dangling electrical wires pose a constant threat. This is especially dangerous when moving ladders around the area.

STATS

- More injuries happen on residential building sites than any other workplace in the construction sector, and of falls experienced by roofers:
    - 20 % were over three metres in height.
    - 40 % were from permanent structures such as roofs.
- Workers in the roofing industry are three times more likely to have a fatal injury than workers in other industries, and about 50 roofers are killed on the job each year.
- For roofers, about 75% of fatalities are caused by falls.

- Of those fatalities, 54% did not have access to a Personal Fall Arrest System (PFAS), and another 23% had access to one but did not use it.
- Only about one-third of those deaths occurred due to falls from 30 feet or higher.
- Overall, 20% of the occupational deaths studied happened when the worker had less than 2 months of experience on the job.

Flat Roofing Safety Fatality File – Spanish

Un instalador de tejados se cae a 18 pies del tejado de una casa mojada

Un instalador de tejados de 50 años murió al caer 18 pies desde el tejado de una casa.

Tenía 20 años de experiencia como instalador de tejados y llevaba dos años trabajando para la empresa de tejados de su empleador.

Formaba parte de una cuadrilla de tres personas que instalaba un tejado metálico en una casa de dos plantas. Poco después de las 8 de la mañana, la cuadrilla se preparaba para la jornada. Era su tercer día en la obra. El propietario de la empresa aún no había llegado.

Caía una ligera lluvia. La víctima, que llevaba un arnés, subió a una escalera y se dirigió al tejado de 8/12 de pendiente pronunciada. Caminó horizontalmente por el tejado durante unos 25 pies. No había nadie más en el tejado.

El supervisor de la cuadrilla estaba abajo en el patio. Al cabo de

unos minutos, el supervisor llamó a la víctima, pero no obtuvo respuesta. Fue a buscarlo y lo encontró inconsciente tirado en un patio de cemento. El otro instalador de tejados se quedó con la víctima mientras el supervisor llamaba al 911. Los servicios de emergencia llegaron al cabo de unos minutos. La víctima murió mientras era trasladada en ambulancia.

El médico forense indicó como causa de la muerte “múltiples lesiones por objeto contundente” derivadas de una caída desde el tejado.

El investigador estatal descubrió que la línea de vida con cuerda de la víctima estaba unida a un anclaje del tejado, pero no estaba atada a él cuando se deslizó por el subsuelo húmedo del tejado y cayó por el borde del mismo.

Flat Roofing Safety Fatality File

Roofer Falls 18 Feet from Wet House Roof

A 50-year-old roofer died when he fell 18 feet from a house roof.

He had 20 years of experience as a roofer and had worked for his employer’s roofing company for two years.

He was part of a three-person crew installing a metal roof on a two-story house. Shortly after 8 a.m., the crew was setting up for the day. This was their third day at the work site. The company owner had not yet arrived.

A light rain was falling. The victim, wearing a harness, climbed

up a ladder and went onto the steep slope 8/12 pitch roof. He walked horizontally along the roof for about 25 feet. No one else was on the roof.

The crew supervisor was below in the yard. After a few minutes, the supervisor called to the victim, but got no answer. He went looking for him and found him unconscious lying on a concrete patio. The other roofer stayed with the victim while the supervisor called 911. Emergency responders arrived after a few minutes. The victim died while being transported by ambulance.

The medical examiner gave the cause of death as “multiple blunt force injuries” resulting from a fall from the roof.

The state investigator found that the victim’s rope grab lifeline was attached to a roof anchor, but he was not tied off to it when he slid on the wet roof underlayment and fell off the roof edge.