Preventing Heat-Related Illnesses Fatality File – Spanish

Un obrero de 41 años murió de insolación un día después de ser trasladado al hospital. El obrero trabajaba en una ampliación de una fábrica serrando tablas para hacer encofrados de hormigón. Trabajó hasta las 17.00 horas de ese día y se encontraba en el aparcamiento de camino a su vehículo cuando, al parecer, se desplomó junto a él. Un trabajador del segundo turno de la fábrica estaba sacando material de desecho a un contenedor cuando encontró al obrero en el suelo. El trabajador de la fábrica volvió a la planta y dijo a su supervisor que había un hombre en el suelo en el aparcamiento que necesitaba atención urgente. Tras dar instrucciones a la recepcionista de la empresa para que llamara a los servicios médicos de urgencia, el supervisor se dirigió al aparcamiento para atender al trabajador hasta que llegaran los servicios de urgencia. Cuando llegaron los servicios médicos de urgencia, registraron que la temperatura corporal del trabajador era de 107 grados F. El trabajador fue trasladado a un hospital local donde murió al día siguiente con una temperatura corporal interna de 108 grados F. El forense declaró que la muerte se debió a un golpe de calor.

Restaurant Safety Meeting Kit

What’s At Stake

Restaurant service providers, known as the “front” of the house include hosting staff, wait staff, and busboys. These workers may not slice, dice, and flambé on a regular basis. But there are

Hazards in restaurant dining rooms that are on full display.

What’s the Danger

DINING ROOM HAZARDS

1. Wet floors and fast service lead to slip, trip, and fall hazards. Mop up spills and clean up spilled ice immediately.
2. Hurrying in a busy, crowded restaurant leads to accidents. Slow down when you are entering swinging doors.
3. Serving hot beverages and plates hot from the kitchen, microwave, or heat lamp can cause burns.
4. Clean up broken glassware or dishes with a broom and dustpan or pieces of cardboard, never your hands.
5. You may be on your feet a lot, lift heavy trays and tubs, and serve from heavy plates and pitchers.
6. Handling money and working in the early morning or late evening hours are risk factors for workplace violence.

HOW TO PROTECT YOURSELF

KITCHEN SAFETY PROTOCOL

1. Correct Attire. Footwear choice is overlooked and can be responsible for numerous injuries in the kitchen.

To keep kitchen staff safe, encourage them to wear closed-toed footwear at all times. Simply wearing close-toed footwear will prevent lacerations from falling knives, scalds, burns from hot water and oil, and chemical burns from cleaning products. The material of the footwear should be heavy-duty and waterproof, and the soles should be non-slip to prevent falls.

2.Slips, Trips, and Falls. Liquids are a part of the kitchen, but they don’t belong on the floor. Slips (along with trips and falls) top the list of hazards in the foodservice sector.

Loss of balance due to insecure footing causes slips. Trips occur when an object on the ground causes a person to lose his/her balance. Slips and trips most often lead to falls.

3. Ventilation. A kitchen without adequate ventilation quickly becomes hot, smoky, and unbearable. This creates un-safe working conditions for kitchen employees who are required to spend long periods over cook tops, putting them at risk for heat-related illness.

4. Fire Suppression System. The most common type of fire in the commercial kitchen is a grease fire. Unfortunately, common water sprinklers won't do a very good job of suppressing them.

The best method for containing kitchen fires is a fire suppression system. The system connects both to the range hood and the gas line, and, when tripped, will cut of the fuel source for the fire. As a secondary measure, there are nozzles installed in the range hood's ventilation system which spray a fire suppressant.

5. Fire Safety Training. A fire suppression system is essential for a safe work environment, yet what's equally (if not more) important is training staff in how to use the system, along with general fire safety tactics. Conducting a training day with the local fire authority is an effective way to ensure the safety of your kitchen staff. Staff should both know the location of fire extinguishers and blankets, as well as how to operate them.

6. Fire and Evacuation Drills. Regular drills will familiarize staff with the correct procedures to reduce the spread of a fire, as well as the best route to take when evacuating the premises. Keeping your staff well-prepared will reduce the potential amount of damage to property and protect both staff and customers.

7. Equipment Guards. Commercial grade kitchen equipment, such as Hobart mixers, grinders, and slicers, are essential components of any commercial kitchen. While these appliances make food preparation easier for kitchen staff, they do also pose a serious kitchen safety risk if they are not operated properly.

An effective way to prevent amputations and lacerations from poor equipment handling is to fit each appliance with an appropriate guard. The guard prevents fingers and hands from accidentally slipping into the working mechanisms, which is vital in a fast-

paced kitchen.

8. Signage. Slips and falls in the kitchen are due to undisclosed hazards, like damaged floors or recently cleaned spills. When there are several employees in the kitchen at any one time, like during busy service, it pays to have adequate signage drawing attention to potential hazards so as to prevent injury and keep the kitchen safe.

9. Occupational Health and Safety Training. While occupational health and safety training is important for workers across all industries, there are hospitality-specific hazards you should address with staff to ensure kitchen safety. The most effective way to do this is by conducting a designated occupational health and safety training day.

10.Train Your Employees in Restaurant Safety Procedures. Investing time in training your employees is one of the most effective ways to make your restaurant safe.

11. Provide Your Employees with Safety Equipment. While training and preparation are important for restaurant safety, some tasks are best performed with protective equipment.

12. Operate Restaurant Equipment Safely. Train of employees is how to use kitchen equipment properly.

- Use equipment properly. All pieces of equipment should be used according to the manufacturer’s instructions.
- Avoid electrical hazards. Keep electrical appliances away from wet areas and check their cords for damage regularly. If there are cracks, frays, or other signs of damage, stop using the appliance immediately until you can replace its cord.
- Prevent appliance failure. Have your appliances regularly inspected by a professional. Do not attempt to repair broken appliances by yourself.

13. Correct Cleaning Techniques. To keep staff safe in the kitchen, train them in the use the proper cleaning techniques with proper products. This way, you can ensure their work environment

is sanitary, and reduce the risk of spreading food-borne illnesses to customers.

14. Sprains and Strains. A commercial kitchen can get crowded during meal services. Even if space is at a premium, it is important to keep commonly used items in easy-to-reach places. Repeated bending and twisting is not good for joints, so try to keep many of your tools at arm’s length or close to it. You should educate your employees on safe lifting techniques to avoid back injury when moving equipment or bulk ingredients.

FINAL WORD

There is nothing more enjoyable for people to go but for dinner. It is a celebration of sorts. But many of those same people do not appreciate works to waiters’ face in the course of providing service and enjoyment to the public.

Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los proveedores de servicios de restauración, conocidos como la “parte delantera” de la casa, incluyen al personal de recepción, camareros y ayudantes de camarero. Puede que estos trabajadores no corten, troceen y flambearán con regularidad. Pero en los comedores de los restaurantes hay peligros a la vista.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS DEL COMEDOR

1. Los suelos mojados y el servicio rápido provocan riesgos de resbalones, tropiezos y caídas. Pase la fregona y limpie inmediatamente el hielo derramado.
2. Las prisas en un restaurante concurrido y abarrotado provocan accidentes. Reduzca la velocidad al entrar por puertas batientes.
3. Servir bebidas y platos calientes procedentes de la cocina, el microondas o la lámpara de calor puede provocar quemaduras.
4. Limpie la cristalería o la vajilla rota con una escoba y un recogedor o con trozos de cartón, nunca con las manos.
5. Puede estar mucho tiempo de pie, levantar bandejas y cubetas pesadas y servir de platos y jarras pesadas.
6. Manejar dinero y trabajar a primera o última hora de la mañana son factores de riesgo de violencia laboral.

COMO PROTEGERSE

PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN LA COCINA

1. Vestimenta correcta. La elección del calzado se pasa por alto y puede ser responsable de numerosas lesiones en la cocina.
Para mantener a salvo al personal de cocina, anímele a llevar calzado cerrado en todo momento. El simple hecho de llevar calzado cerrado evitará laceraciones por caída de cuchillos, escaldaduras, quemaduras por agua caliente y aceite, y quemaduras químicas por productos de limpieza. El material del calzado debe ser resistente e impermeable, y las suelas antideslizantes para evitar caídas.

2. Resbalones, tropiezos y caídas. Los líquidos forman parte de la cocina, pero no deben estar en el suelo. Los resbalones (junto con los tropiezos y las caídas) encabezan la lista de peligros en el sector de la restauración.
Los resbalones se deben a la pérdida de equilibrio debida a una pisada insegura. Los tropiezos se producen cuando un objeto en el

suelo hace que una persona pierda el equilibrio. Los resbalones y tropiezos suelen provocar caídas.

3. Ventilación. Una cocina sin ventilación adecuada se calienta rápidamente, echa humo y resulta insoportable. Esto crea condiciones de trabajo inseguras para los empleados de cocina que deben pasar largos periodos sobre las placas de cocción, poniéndolos en riesgo de contraer enfermedades relacionadas con el calor.

4. Sistema de extinción de incendios. El tipo de incendio más común en las cocinas comerciales es el provocado por la grasa. Desafortunadamente, los aspersores de agua comunes no hacen un buen trabajo para suprimirlos.
El mejor método para contener los incendios en la cocina es un sistema de supresión de incendios. El sistema se conecta tanto a la campana extractora como a la tubería de gas y, cuando se activa, corta la fuente de combustible del fuego. Como medida secundaria, hay boquillas instaladas en el sistema de ventilación de la campana extractora que rocían un supresor de incendios.

5. Capacitación en seguridad contra incendios. Un sistema de extinción de incendios es esencial para un entorno de trabajo seguro, pero lo que es igual de importante (si no más) es capacitar al personal en el uso del sistema, junto con tácticas generales de seguridad contra incendios. Organizar una jornada de capacitación con la autoridad local de bomberos es una forma eficaz de garantizar la seguridad del personal de cocina. El personal debe conocer la ubicación de los extintores y las mantas, así como la forma de utilizarlos.

6. Simulacros de incendio y evacuación. Los simulacros periódicos familiarizarán al personal con los procedimientos correctos para reducir la propagación de un incendio, así como con la mejor ruta para evacuar el local. Mantener a su personal bien preparado reducirá la cantidad potencial de daños a la propiedad y protegerá tanto al personal como a los clientes.

7. Protección del equipo. Los equipos de cocina de calidad comercial, como las batidoras, picadoras y cortadoras Hobart, son

componentes esenciales de cualquier cocina comercial. Aunque estos aparatos facilitan la preparación de alimentos al personal de cocina, también suponen un grave riesgo para la seguridad en la cocina si no se utilizan correctamente.
Una forma eficaz de evitar amputaciones y laceraciones por un manejo inadecuado de los equipos es instalar en cada aparato una protección adecuada. El protector evita que los dedos y las manos se introduzcan accidentalmente en los mecanismos de trabajo, lo que es vital en una cocina de ritmo rápido.

8. Señalización. Los resbalones y caídas en la cocina se deben a peligros no señalizados, como suelos dañados o derrames recién limpiados. Cuando hay varios empleados en la cocina al mismo tiempo, como durante un servicio ajetreado, merece la pena contar con una señalización adecuada que llame la atención sobre los posibles peligros, a fin de evitar lesiones y mantener la seguridad en la cocina.

9. Capacitación en salud y seguridad en el trabajo. Aunque la capacitación en salud y seguridad en el trabajo es importante para los trabajadores de todos los sectores, hay peligros específicos de la hostelería que debe abordar con el personal para garantizar la seguridad en la cocina. La forma más eficaz de hacerlo es organizar una jornada de capacitación sobre salud y seguridad en el trabajo.

10. Capacite a sus empleados en procedimientos de seguridad para restaurantes. Invertir tiempo en capacitar a sus empleados es una de las formas más eficaces de garantizar la seguridad de su restaurante.

11. Proporcione a sus empleados equipos de seguridad. Aunque la capacitación y la preparación son importantes para la seguridad del restaurante, algunas tareas se realizan mejor con equipos de protección.

12. Utilice el equipo del restaurante con seguridad. Capacite a sus empleados para que sepan utilizar correctamente el equipo de cocina.

- Utilice el equipo correctamente. Todos los equipos deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Evite los riesgos eléctricos. Mantenga los aparatos eléctricos alejados de zonas húmedas y compruebe periódicamente que los cables no estén dañados. Si hay grietas, deshilachados u otros signos de daños, deje de utilizar el aparato inmediatamente hasta que pueda sustituir el cable.
- Evite averías en los aparatos. Haga que un profesional inspeccione regularmente sus electrodomésticos. No intente reparar usted mismo los aparatos averiados.

13. Técnicas de limpieza correctas. Para que su personal esté seguro en la cocina, capacítele en el uso de las técnicas de limpieza adecuadas con los productos apropiados. De este modo, podrá garantizar la salubridad de su entorno de trabajo y reducir el riesgo de contagio de enfermedades alimentarias a los clientes.

14. Esguinces y torceduras. Una cocina comercial puede estar abarrotada durante el servicio de comidas. Aunque el espacio sea escaso, es importante mantener los objetos de uso común en lugares de fácil acceso. Doblarse y retorcerse repetidamente no es bueno para las articulaciones, así que trate de mantener muchas de sus herramientas a la distancia de un brazo o cerca de él. Debe formar a sus empleados en técnicas seguras de levantamiento para evitar lesiones de espalda al mover equipos o ingredientes a granel.

CONCLUSIÓN

No hay nada más agradable para la gente que ir a cenar. Es una especie de celebración. Pero muchas de esas mismas personas no aprecian las obras en la cara de los camareros mientras prestan servicio y divierten al público.

Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

1. Main types of hazards that restaurant employees are exposed include:

- Injuries from objects
- Slips, trips, and falls
- Burns
- Overexertion injuries
- Chemicals/cleaners
- Electrical
- Cold temperatures

2. Injuries from objects includes cuts from knives, injuries from kitchen machinery.

3. Slips are commonplace when working in the food industry. Grease or oil may coat the floors, making the floors slick and falls more probable.

4. Hot substances may cause burns upon the skin. The temperature of these substances determines how severe scorching may become. Deep fryers may be the source of long-term aggravating burns. Wearing personal protective equipment may help prevent injuries from such substances.

5. Workers in food places need to utilize sharp implements. These items cause cuts, gashes or loss of fingers.

6. Injuries may also develop because of the requirement of heavy lifting.

7. Noise and occupational hazards are usually standard in restaurants.

STATS

- In 2018, there were an estimated 91,800 nonfatal occupational injuries and illnesses in full-service restaurants. These injuries and illnesses occurred at an incidence rate of 2.7 cases per 100 full-time equivalent (FTE) workers in 2018. The rate for all private industry workers was 2.8 in the same year.
- The fast food restaurant has more issues than the usual sit-down eatery. The National Institute for Occupational Safety and Health estimates that approximately 44,000 injuries were sustained over a two-year period by teenage workers in restaurants. Approximately 63 percent of these accidents occurred in hamburger, pizza and other fast food restaurants.
- Trips and falls account for 16% of all workplace injuries within the foodservice industry.
- Over 500,000 workplace injuries occur annually and 6% within the foodservice industry.
- 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.
- 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).

Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Los principales tipos de peligros a los que están expuestos los empleados de restaurantes son:

- Lesiones por objetos
- Resbalones, tropiezos y caídas
- Quemaduras
- Lesiones por sobreesfuerzo
- Productos químicos/limpiadores
- Eléctricas
- Temperaturas frías

2. Lesiones por objetos incluye cortes por cuchillos, lesiones por maquinaria de cocina.

3. Los resbalones son habituales cuando se trabaja en la industria alimentaria. La grasa o el aceite pueden recubrir los suelos, haciéndolos resbaladizos y haciendo más probables las caídas.

4. Las sustancias calientes pueden causar quemaduras en la piel. La temperatura de estas sustancias determina la gravedad de las quemaduras. Las freidoras pueden ser la fuente de quemaduras agravantes a largo plazo. El uso de equipos de protección individual puede ayudar a prevenir las lesiones provocadas por dichas sustancias.

5. Los trabajadores de los locales de comida deben utilizar utensilios afilados. Estos elementos provocan cortes, tajos o pérdida de dedos.

6. También pueden producirse lesiones debido a la necesidad de levantar objetos pesados.

7. El ruido y los riesgos laborales suelen ser habituales en los

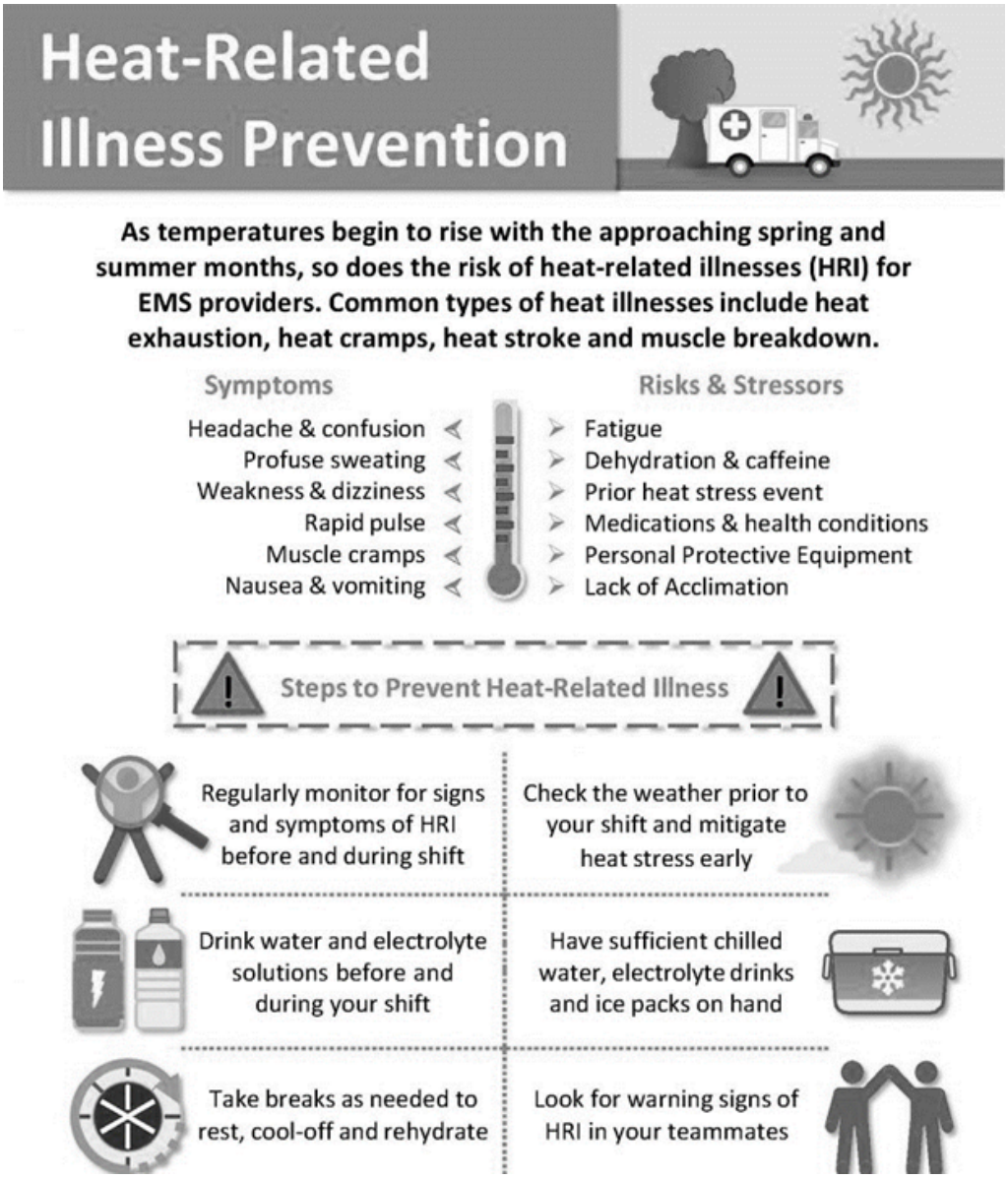
restaurantes.

ESTADÍSTICAS

- En 2018, hubo un estimado de 91,800 lesiones y enfermedades ocupacionales no mortales en restaurantes de servicio completo. Estas lesiones y enfermedades ocurrieron a una tasa de incidencia de 2,7 casos por cada 100 trabajadores equivalentes a tiempo completo (ETC) en 2018. La tasa para todos los trabajadores de la industria privada fue de 2,8 en el mismo año.
- El restaurante de comida rápida tiene más problemas que el habitual restaurante para sentarse. El Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional estima que aproximadamente 44,000 lesiones fueron sufridas durante un período de dos años por trabajadores adolescentes en restaurantes. Aproximadamente el 63% de estos accidentes se produjeron en hamburgueserías, pizzerías y otros restaurantes de comida rápida.
- Los tropezones y las caídas representan el 16% de todas las lesiones laborales en el sector de la restauración.
- Más de 500.000 lesiones en el lugar de trabajo se producen anualmente y el 6% dentro de la industria de servicios de alimentos.
- Según la NFPA, aproximadamente el 61% de todos los incendios en restaurantes fueron provocados por la cocina, siendo los equipos o materiales de cocina los que con más frecuencia se en
- cendieron inicialmente y, por tanto, la causa del incendio.
- 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

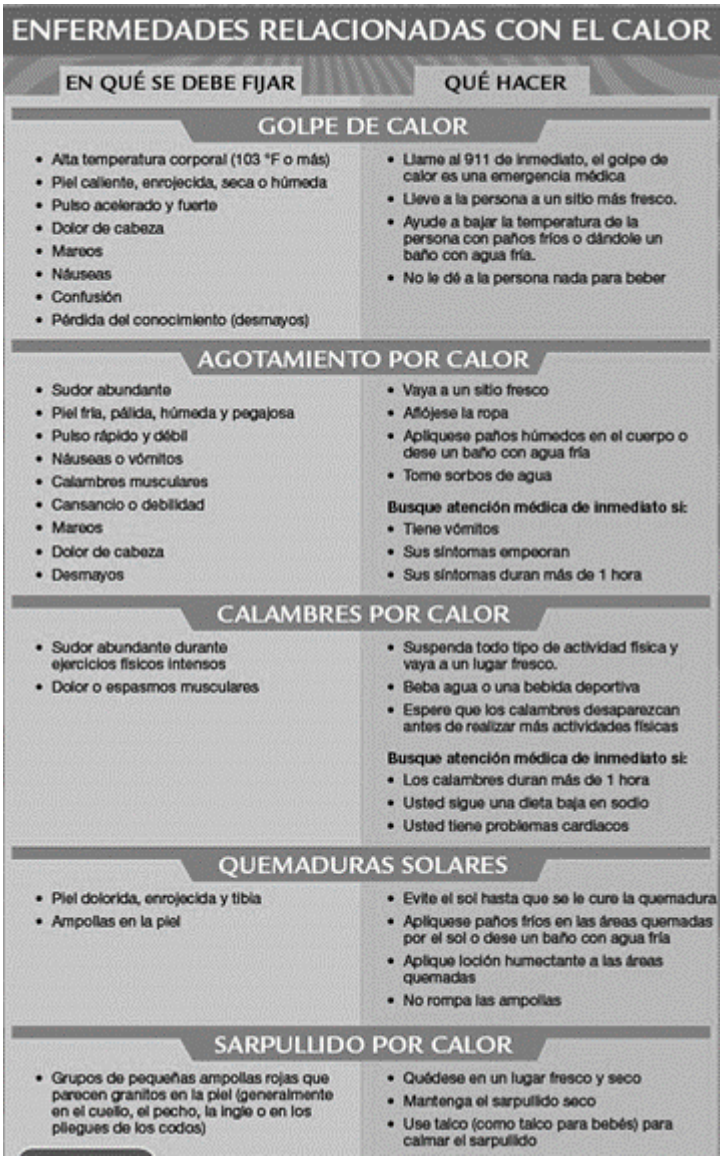
las lesiones registradas en establecimientos de restauración se saldaron con días de baja laboral.

Preventing Heat-Related Illnesses Infographic



Source: https://www.vdh.virginia.gov/

Preventing Heat-Related Illnesses Infographic – Spanish



Fuente: https://www.cdc.gov/

Safety in Agriculture Meeting Kit

What’s At Stake

Agriculture is the most hazardous industry in the United States. You can prevent injuries on farms by establishing a safe operation. This is accomplished by performing a hazard assessment. The hazard assessment means to search out and eliminate or reduce the hazards on your farm.

What’s the Danger

COMMON AGRICULTURAL HAZARDS

The common illnesses seem to be musculoskeletal disorders, pesticide poisoning, and respiratory diseases.

Musculoskeletal Disorders. Musculoskeletal disorders can arise from a number of factors, but the main causes seem to be from livestock and large machinery/equipment. Machinery is usually devoid of safety measures and pose a greater threat, since agricultural workers fix and operate these machines themselves for utilization in the fields. These machines may also be run while repairs are under way, causing even more instances of potential injuries Bending, twisting, and stretching motions that are apparent when operating these equipment causes much back and neck strain, leading to more exacerbated conditions over time.

Handling livestock involves a risk of injury. Large livestock, especially, have the ability to crush the handler, and without proper training and competent workers, unrestrained cattle can seriously injure workers, visitors.

RESPIRATORY HAZARDS COMMON TO AGRICULTURE

Pesticides. Chemicals and pesticides used to control and/or kill

insects, vegetation, fungi, and small animals can also be harmful to humans. Human toxicity of pesticides varies based on the type of chemical, route of exposure, the dose of the chemical, and duration of exposure.

There are two types of toxicity: acute toxicity and chronic toxicity. Acute toxicity describes the effects which appear shortly after exposure, generally within 24 hours. Chronic toxicity describes the delayed effects of a substance after exposure.

Symptoms. Individual symptoms may vary based on pesticide and route of exposure, however general symptoms of pesticide poisoning include headache, fatigue, weakness, dizziness, restlessness, nervousness, perspiration, nausea, diarrhea, loss of appetite, loss of weight, thirst, moodiness, soreness of joints, skin irritation, eye irritation, and irritation of the nose and throat.

Organic Dust Toxicity Syndrome. To reduce your risk of contracting ODTS, apply the same recommendations for the prevention of Farmer's Lungs.

Zoonotic Disease. Zoonosis are diseases that are transmitted from infected animals to humans. Most zoonotic diseases are caused by organisms such as parasites, bacteria, prions, fungi, protozoa, and viruses, which reside within the animal but can be pathogens to humans.

HOW TO PROTECT YOURSELF

MUSCULOSKELETAL CONTROL GUIDELINES

- Avoid placing needed tools or other items above shoulder height.
- When movements are repeated over and over, as in picking or weeding, allow enough time in between for adequate recovery, by having the worker alternate with a low-repetition task.
- Provide seated jobs. Sitting down while working reduces the strain on the lower back and legs. Standing causes legs to swell (more than walking does). The best jobs are ones that

allow workers to do different types of work, changing from sitting to standing to walking and back again.
- Allow foot and knee clearances for both standing and sitting workers, so they can get close to the work.
- Provide floor mats for standing workstations, to reduce fatigue.
- For standing work, use the proper workstation height.

Farmer's Lung

- Identifying and reducing the contaminants in your work area.
- Decreasing exposure to contaminants (e.g., mould spores).
- Reducing mould spores by using commercially available mould inhibitors.
- Harvest, bale, store, and ensile grains at the recommended moisture level to reduce mould growth.
- Examine feeding system to identify ways to automate feeding to decrease the release of airborne mould spores.
- Avoid working in dusty places in confined space areas.
- Ventilate (e.g., fans, exhaust blowers, etc.) to mechanically remove air contaminants.
- Wear a double strap dust mask or organic dust filter equipped respirator rated at least N95 to reduce your exposure to contaminants.

Silo Filler's Disease

- Never enter the silo during the first 2 – 3 days after filling.
- If entry is required after day 3, ventilate the silo and all adjacent areas by running the silo blower for 15 to 20 minutes before and during entry.
- Use a portable gas monitor to monitor the gas and oxygen levels in the silo.
- Always have at least two people outside of the silo that you can visually communicate with at all times.
- Wear a N95 rated dust mask if entering the silo after the three-week post-filling period.
- If entry is unavoidable during a three-week period, wear a self-contained breathing apparatus.

Asthma

- Store grain at recommended moisture content levels to reduce the growth of mold spores.
- Ventilate animal housing areas to decrease the accumulation of ammonia and other gases.
- Frequently remove animal waste from the barn to decrease ammonia build-up and reduce exposure to urine.
- Identify high dust hazards around the farmstead and reduce dust exposure by cleaning these areas.
- When cleaning a barn or stable, lightly water areas to reduce the risk for airborne dust.
- Wear a NIOSH approved and properly fitted N-95 or N-100 disposable particulate respirator when completing tasks to protect yourself from dust, bacteria, fungi, insects, and animal products.

FINAL WORD

It is clear that by implementing and establishing a safe operation on a farm, workers can be protected from suffering injuries. But this can be only accomplished by conducting a thorough and complete hazard assessment.

Restaurant 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.

Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Un trabajador muere cocinado en un horno industrial con 12.000 libras de ATÚN a 270ºF, 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 de dos horas, alcanzó una temperatura de 270F
- Las autoridades han presentado cargos contra la empresa y dos directivos.

Un trabajador del sector alimentario fue cocinado hasta la muerte con 12.000 libras de atún enlatado después de que sus compañeros creyeran erróneamente 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 ex 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 Florez, de 42 y residente en Whittier, 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.

Restaurant Safety Infographic



Source: https://saniprofessional.com

Restaurant Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://blog.imberacooling.com

Road Work Safety Meeting Kit

Road workers install, maintain, and improve roads to keep them safe. Road work hazards such as moving vehicles and construction equipment require workers to stay alert and follow safety procedures.

Construction zones can be incredibly dangerous for workers.

Even the most experienced driver can come across road construction and become disoriented. From lane closures to rapidly changing speed limits, road construction presents a host of challenges for truck drivers and highway construction workers alike.

SEVEN WAYS THAT ROAD CONSTRUCTION CAN POSE DANGERS

1. Sudden orange signage: The color orange spells “caution” on the road, but roadwork isn’t always easy to anticipate.
2. Road rage and impatience: Stopped at a construction site and waiting for your turn to drive a new one-lane road can be frustrating.
3. Treating construction workers badly: Between 2003 and 2017, 1,844 workers lost their lives at road construction sites, according to the Bureau of Labor and Statistics. When a construction worker is waiting to flag your lane through, don’t give them grief for the wait.
4. Loose gravel and skidding tires: Paving or resurfacing roads are a messy business. In the process of improving roads, there are cycles of excavation and rebuilding asphalt that can place a great deal of loose gravel, sticky tar, oil, or even sand on the road.

5. Bypassing on the back roads: When a project shuts down all lanes and sends you on a detour, you'll need to pay attention to signage to get you back on track to your destination.
6. Slow drives up and down long hills: On small mountain roads under construction, you may find yourself behind a long, slow moving line of traffic going up or down a curving hill.
7. Plan trips around construction: If you have the ability to pre-plan your route, most state transportation departments maintain online maps of ongoing road construction projects.

ROAD MAP TO ROAD WORK SAFETY

1. Before conducting roadwork jobs, review the required tasks, location, and time of day to determine the necessary equipment, personnel, and materials
2. When you start work near a road, evaluate the work site for hazards. Look for blind corners, how heavy the traffic is, and how fast it flows. Note the weather, temperature, and visibility and how they will affect the work that you are doing and how motorists will respond.
3. Get training on traffic control and safe work practices. Set up and maintain your roadside work zone properly. Get training on the equipment that you will use and drive, from the smallest tool to the largest moving vehicle.
4. Get training on the personal protective equipment (PPE) that you are required to wear, including its uses and limitations. Wear high visibility garments on your legs and chest.
5. In the work zone, watch for fast-moving motorists and large construction equipment. Set up parking zones that have safe entrances and exits. Group your vehicles on the same side of the road for visibility.
6. Work facing traffic and stay alert, or station a lookout to watch oncoming traffic. Have an escape route and/or plan of action in place. Watch for backing vehicles because the driver often has a limited view.
7. Use at least one warning sign before the road work area

begins to inform motorists that they are approaching an area where workers may be in the road. You may need more signs depending on sight distance along the road.
8. Notify law enforcement if you are going to be controlling traffic and request an enforcement zone if necessary.
9. Road workers should be visible to all other workers in the area and to the motorists passing by.
10. During hours of darkness, your warning garments should be retroreflective, meaning that light shined on the clothing from a headlight, or a work light will reflect back toward the driver or user to increase visibility.
11. Road work is a physical job requiring strength and endurance. Stay fit so your body can do the work. Take frequent microbreaks every 30 minutes to stretch and relax your muscles.
12. Wear appropriate clothing for the climate. Light colored layers and sunscreen protect you during the hot months while layers of moisture-wicking clothing protect you in the cold.

BEST SAFETY ROAD CONSTRUCTION WORKER PRACTICES

1. Always wear high-visibility clothing that adheres to the American National Standard for High-Visibility Safety Apparel and Accessories (ANSI). This includes armbands, hats, and vests made with fluorescent or reflective materials.
2. Identify potential hazards. Be observant on the site, making note of potential hazards around you and approaching them with caution. Always check your blind spots when operating machinery.
3. Be aware of worksite equipment as well as vehicles entering and exiting the work site. Understand the channel lanes to know where walking is prohibited.
4. Use spotters. When loading and unloading equipment from vehicles, always use spotters. As a spotter, you should know where it is safe to stand and which gestures to use to communicate with vehicle operators.

5. Understand and use communication signals. Whether you are loading and unloading equipment or entering or exiting the worksite, always communicate with the workers around you to ensure everyone’s mutual safety.
6. Always apply the parking brake after stopping construction vehicles or equipment. When parking on an incline, use the appropriate block behind or in front of the tires.
7. Never operate construction machinery or a work vehicle without wearing a seatbelt.
8. Exercise caution around worksite vehicles. Whether you are driving a vehicle, or approaching a piece of machinery, exercise the highest degree of caution. Never assume that the operator of a vehicle sees you.
9. Stay hydrated on the job. Construction work is exhausting, especially in the heat of summer, and over-exertion is a common cause of injury.
10. Make eye contact before approaching. Always make sure the operator of a vehicle or piece of machinery sees you before you approach.

FINAL WORD

Road work safety at first blush may seen to be simple. The underlying core for safe and effective operations is for road work personnel to stay alert, focused and attuned at all times to all the functions relevant to operations affecting the work and the general public.

Road Work Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los trabajadores de la carretera instalan, mantienen y mejoran las carreteras para mantenerlas seguras. Los peligros de las obras viales, como los vehículos en movimiento y los equipos de construcción, exigen que los trabajadores se mantengan alerta y sigan los procedimientos de seguridad.

CUÁL ES EL PELIGRO

Las zonas en obras pueden ser increíblemente peligrosas para los trabajadores.

Incluso el conductor más experimentado puede encontrarse con una obra en construcción y desorientarse. Desde el cierre de carriles hasta los rápidos cambios en los límites de velocidad, la construcción de carreteras presenta una gran cantidad de desafíos tanto para los conductores de camiones como para los trabajadores de la construcción de carreteras.

COMO PROTEGERSE

SIETE FORMAS EN QUE LA CONSTRUCCIÓN DE CARRETERAS PUEDE ENTRAÑAR PELIGROS

1. Señalización naranja repentina: El color naranja deletrea “precaución” en la carretera, pero las obras no siempre son fáciles de anticipar.
2. Furia e impaciencia: Parar en una obra y esperar tu turno para circular por una carretera nueva de un solo carril puede ser frustrante.
3. Tratar mal a los trabajadores de la construcción: Entre 2003 y 2017, 1.844 trabajadores perdieron la vida en obras de construcción de carreteras, según la Oficina de Trabajo y Estadísticas. Cuando un trabajador de la construcción esté esperando para marcar el paso de tu carril, no les de pena por la espera.
4. Gravilla suelta y neumáticos que patinan: Pavimentar o repavimentar las carreteras es un asunto sucio. En el

proceso de mejora de las carreteras, hay ciclos de excavación y reconstrucción del asfalto que pueden colocar una gran cantidad de grava suelta, alquitrán pegajoso, aceite o incluso arena en la carretera.

5. Circunvalación en las carreteras secundarias: Cuando un proyecto cierra todos los carriles y te envía a un desvío, tendrás que prestar atención a la señalización para volver a tu destino.
6. Conduce despacio subiendo y bajando cuestas largas: En las pequeñas carreteras de montaña en obras, es posible que te encuentres detrás de una larga y lenta fila de tráfico subiendo o bajando una colina en curva.
7. Planifique los viajes en función de las obras: Si tiene la posibilidad de planificar previamente su ruta, la mayoría de los departamentos de transporte estatales mantienen mapas en línea de los proyectos de construcción de carreteras en curso.

HOJA DE RUTA PARA LA SEGURIDAD EN LAS OBRAS

1. Antes de realizar trabajos en la carretera, revise las tareas requeridas, la ubicación y la hora del día para determinar el equipo, el personal y los materiales necesarios.
2. Cuando comience a trabajar cerca de una carretera, evalúe el lugar de trabajo en busca de peligros. Fíjese en las esquinas ciegas, la intensidad y la velocidad del tráfico. Tenga en cuenta el tiempo, la temperatura y la visibilidad y cómo afectarán al trabajo que está realizando y a la respuesta de los conductores.
3. Capacítese sobre el control del tráfico y las prácticas de trabajo seguras. Establezca y mantenga adecuadamente su zona de trabajo al borde de la carretera. Capacítese sobre el equipo que utilizará y conducirá, desde la herramienta más pequeña hasta el vehículo más grande.
4. Capacítese sobre el equipo de protección personal (EPP) que debe llevar, incluidos sus usos y limitaciones. Lleve prendas de alta visibilidad en las piernas y el pecho.
5. En la zona de trabajo, esté atento a los automovilistas que

circulan rápidamente y a los grandes equipos de construcción. Establezca zonas de estacionamiento que tengan entradas y salidas seguras. Agrupe sus vehículos en el mismo lado de la carretera para mayor visibilidad.

6. Trabaje de cara al tráfico y manténgase alerta, o coloque un vigía para observar el tráfico que se aproxima. Tenga preparada una ruta de escape y/o un plan de acción. Esté atento a los vehículos que retroceden porque el conductor suele tener una visión limitada.
7. Utilice al menos una señal de advertencia antes de que comience la zona de obras para informar a los conductores de que se acercan a una zona en la que puede haber trabajadores en la carretera. Es posible que necesite más señales dependiendo de la distancia de visión a lo largo de la carretera.
8. Notifique a las fuerzas del orden si va a controlar el tráfico y solicite una zona de control si es necesario.
9. Los trabajadores de la carretera deben ser visibles para todos los demás trabajadores de la zona y para los automovilistas que pasen por allí.
10. Durante las horas de oscuridad, sus prendas de advertencia deben ser retrorreflectante, lo que significa que la luz que incide sobre la prenda desde un faro o una luz de trabajo se reflejará hacia el conductor o usuario para aumentar la visibilidad.
11. El trabajo en carretera es un trabajo físico que requiere fuerza y resistencia. Manténgase en forma para que su cuerpo pueda realizar el trabajo. Haga frecuentes micro descansos cada 30 minutos para estirar y relajar los músculos.
12. Lleve ropa adecuada al clima. Las capas de colores claros y la protección solar le protegen durante los meses calurosos, mientras que las capas de ropa que absorben la humedad le protegen en el frío.

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES DE LA CONSTRUCCIÓN DE CARRETERAS

1. Lleve siempre ropa de alta visibilidad que cumpla la Norma Nacional Americana para Ropa y Accesorios de Seguridad de

Alta Visibilidad (ANSI). Esto incluye brazaletes, gorros y chalecos fabricados con materiales fluorescentes o reflectantes.

2. Identifique los peligros potenciales. Sea observador en la obra, tome nota de los peligros potenciales a su alrededor y acérquese a ellos con precaución. Compruebe siempre sus ángulos muertos cuando maneje maquinaria.
3. Esté atento a los equipos de la obra, así como a los vehículos que entran y salen de la obra. Comprenda los carriles de los canales para saber por dónde está prohibido caminar.
4. Utilice observadores. Cuando cargue y descargue equipos de los vehículos, utilice siempre observadores. Como observador, debe saber dónde es seguro situarse y qué gestos utilizar para comunicarse con los operadores de los vehículos.
5. Comprenda y utilice las señales de comunicación. Tanto si está cargando y descargando equipos como entrando o saliendo del lugar de trabajo, comuníquese siempre con los trabajadores que le rodean para garantizar la seguridad mutua de todos.
6. Ponga siempre el freno de mano después de detener los vehículos o equipos de construcción. Cuando estacione en una pendiente, utilice el bloque adecuado detrás o delante de los neumáticos.
7. Nunca maneje maquinaria de construcción o un vehículo de trabajo sin llevar puesto el cinturón de seguridad.
8. Tenga cuidado con los vehículos de obra. Tanto si conduce un vehículo como si se acerca a una máquina, extreme al máximo las precauciones. Nunca asuma que el operador de un vehículo le ve.
9. Manténgase hidratado en el trabajo. El trabajo en la construcción es agotador, especialmente en el calor del verano, y el sobreesfuerzo es una causa común de lesiones.
10. Establezca contacto visual antes de acercarse. Asegúrese siempre de que el operario de un vehículo o maquinaria le ve antes de acercarse.

CONCLUSIÓN

A primera vista, la seguridad en las obras viales puede parecer sencilla. El núcleo subyacente para unas operaciones seguras y eficaces es que el personal de obras en carretera se mantenga alerta, concentrado y en sintonía en todo momento con todas las funciones relevantes para las operaciones que afectan a la obra y al público en general.

Safety in Agriculture Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La agricultura es la industria más peligrosa de Estados Unidos. Usted puede prevenir las lesiones en las granjas estableciendo una operación segura. Esto se consigue realizando una evaluación de peligros. La evaluación de peligros significa buscar y eliminar o reducir los peligros en su granja.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS AGRÍCOLAS COMUNES

Las enfermedades más comunes parecen ser los trastornos musculoesqueléticos, la intoxicación por plaguicidas y las enfermedades respiratorias.

Trastornos musculoesqueléticos. Los trastornos musculoesqueléticos pueden deberse a diversos factores, pero las causas principales parecen ser el ganado y la maquinaria/equipos de gran tamaño. La maquinaria suele carecer de medidas de seguridad y supone una

mayor amenaza, ya que los trabajadores agrícolas arreglan y manejan ellos mismos estas máquinas para utilizarlas en los campos. Estas máquinas también pueden estar en funcionamiento mientras se están realizando reparaciones, lo que provoca aún más casos de posibles lesiones Los movimientos de flexión, torsión y estiramiento que se ponen de manifiesto al manejar estos equipos provocan mucha tensión en la espalda y el cuello, lo que con el tiempo agrava las afecciones.

La manipulación del ganado implica un riesgo de lesiones. El ganado de gran tamaño, especialmente, tiene la capacidad de aplastar a quien lo maneja, y sin una capacitación adecuada y trabajadores competentes, el ganado sin sujeción puede lesionar gravemente a trabajadores, visitantes.

RIESGOS RESPIRATORIOS COMUNES EN LA AGRICULTURA

Pesticidas. Los productos químicos y plaguicidas utilizados para controlar y/o matar insectos, vegetación, hongos y pequeños animales también pueden ser nocivos para los seres humanos. La toxicidad humana de los plaguicidas varía en función del tipo de producto químico, la vía de exposición, la dosis del producto químico y la duración de la exposición.

Existen dos tipos de toxicidad: la toxicidad aguda y la toxicidad crónica. La toxicidad aguda describe los efectos que aparecen poco después de la exposición, generalmente en 24 horas. La toxicidad crónica describe los efectos retardados de una sustancia tras la exposición.

Síntomas. Los síntomas individuales pueden variar según el plaguicida y la vía de exposición, pero los síntomas generales de intoxicación por plaguicidas incluyen dolor de cabeza, fatiga, debilidad, mareos, inquietud, nerviosismo, sudoración, náuseas, diarrea, pérdida de apetito, pérdida de peso, sed, mal humor, dolor en las articulaciones, irritación de la piel, irritación ocular e irritación de la nariz y la garganta.

Síndrome de Toxicidad por Polvo Orgánico. Para reducir el riesgo de contraer el STDO, aplique las mismas recomendaciones para la

prevención de los pulmones de granjero.
Enfermedades zoonóticas. Las zoonosis son enfermedades que se transmiten de animales infectados a humanos. La mayoría de las enfermedades zoonóticas están causadas por organismos como parásitos, bacterias, priones, hongos, protozoos y virus, que residen en el interior del animal, pero pueden ser patógenos para el ser humano.

COMO PROTEGERSE

DIRECTRICES DE CONTROL MUSCULOESQUELÉTICO

- Evite colocar las herramientas u otros objetos necesarios por encima de la altura de los hombros.
- Cuando los movimientos se repitan una y otra vez, como al recoger o desherbar, deje suficiente tiempo entre ellos para una recuperación adecuada, haciendo que el trabajador alterne con una tarea de baja repetición.
- Proporcione trabajos sentados. Sentarse mientras se trabaja reduce la tensión en la zona lumbar y las piernas. Estar de pie hace que las piernas se hinchen (más que caminar). Los mejores trabajos son los que permiten a los trabajadores realizar diferentes tipos de tareas, pasando de estar sentado a estar de pie, a caminar y viceversa.
- Deje espacio para los pies y las rodillas de los trabajadores de pie y sentados, para que puedan acercarse al trabajo.
- Coloque alfombras en el suelo de los puestos de trabajo de pie para reducir la fatiga.
- Para el trabajo de pie, utilice la altura adecuada del puesto de trabajo.

Pulmón del agricultor

- Identificar y reducir los contaminantes en su área de trabajo.
- Reducir la exposición a contaminantes (por ejemplo, esporas de moho).
- Reducir las esporas de moho utilizando inhibidores de moho

disponibles en el mercado.
- Cosechar, empacar, almacenar y ensilar los granos con el nivel de humedad recomendado para reducir el crecimiento de moho.
- Examinar el sistema de alimentación para identificar formas de automatizar la alimentación para disminuir la liberación de esporas de moho en el aire.
- Evitar trabajar en lugares polvorientos en espacios confinados.
- Ventilar (por ejemplo, ventiladores, extractores, etc.) para eliminar mecánicamente los contaminantes del aire.
- Utilice una mascarilla antipolvo de doble correa o un respirador equipado con filtro de polvo orgánico con clasificación mínima N95 para reducir su exposición a los contaminantes.

Enfermedad de masilla del silo

- Nunca entre al silo durante los primeros 2 a 3 días después del llenado.
- Si es necesario entrar después del tercer día, ventile el silo y todas las áreas adyacentes haciendo funcionar el soplador del silo durante 15 a 20 minutos antes y durante la entrada.
- Utilice un monitor de gas portátil para controlar los niveles de gas y oxígeno en el silo.
- Tenga siempre al menos dos personas fuera del silo con las que pueda comunicarse visualmente en todo momento.
- Utilice una máscara antipolvo con clasificación N95 si entra en el silo después del período de tres semanas posterior al llenado.
- Si es inevitable entrar durante el período de tres semanas, utilice un aparato respiratorio autónomo.

Asma

- Almacene el grano a los niveles de humedad recomendados para reducir el crecimiento de esporas de moho.
- Ventile las zonas de alojamiento de los animales para disminuir la acumulación de amoníaco y otros gases.

- Retire con frecuencia los desechos animales del establo para disminuir la acumulación de amoníaco y reducir la exposición a la orina.
- Identifique los lugares con alto riesgo de polvo alrededor de la granja y reduzca la exposición al polvo limpiando estas zonas.
- Cuando limpie un granero o establo, riegue ligeramente las zonas para reducir el riesgo de polvo en suspensión.
- Utilice un respirador de partículas desechables N-95 o N-100 aprobado por NIOSH y correctamente ajustado cuando realice las tareas para protegerse del polvo, las bacterias, los hongos, los insectos y los productos de origen animal.

CONCLUSIÓN

Está claro que implantando y estableciendo un funcionamiento seguro en una explotación agrícola se puede proteger a los trabajadores de sufrir lesiones. Pero esto sólo puede lograrse realizando una evaluación de riesgos exhaustiva y completa.

Road Work Safety Stats and Facts

FACTS

Construction, maintenance, utilities workers, landscaping, emergency workers, and all other occupations who may conduct activities on or along the road are exposed to hazards such as:

1. Speeding.
2. Driving under the influence of alcohol and other psychoactive substances.

3. Non-use of motorcycle helmets, seatbelts, and child restraints
4. Distracted driving.
5. Unsafe road infrastructure.
6. Unsafe vehicles.
7. Inadequate post-crash care.
8. Inadequate law enforcement of traffic laws.

STATS

Work Zone Accident Statistics

- 43 % of work zone crashes resulted in fatality or injury.
- There was a total of 1,778 work zone crashes, with 19 fatalities and 1,106 injuries.
- 3 of the 19 fatalities were work zone employees.
- 1,345 crashes occurred on a state highway, 312, on the turnpike, and 151 on a local road.
- Most work zone accidents were committed by passenger cars (49 percent) and SUVs (42 %).
- Car accidents involving dangerous pavement-edge drop-offs kill approximately 160 people and injure 11,000 every year.
- Crashes in highway work zones have killed at least 4,700 Americans – more than two a day – and injured 200,000 in the last five years alone.
- About 85% of people killed in work zones are motorists, not workers.
- There are more than 40,000 injuries in work zones each year.
- Approximately one work zone fatality occurs every 10 hours (2.3 a day).
- Approximately one work zone injury occurs every 13 minutes (110 a day).

Road Work Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Los trabajadores de la construcción, mantenimiento, servicios públicos, jardinería, emergencias y todas las demás ocupaciones que puedan realizar actividades en la carretera o a lo largo de ella están expuestos a peligros como:

1. Exceso de velocidad.
2. Conducir bajo los efectos del alcohol y otras sustancias psicoactivas.
3. La no utilización del casco de motociclista, del cinturón de seguridad y de los sistemas de retención infantil.
4. Conducción distraída.
5. Infraestructura vial insegura.
6. Vehículos inseguros.
7. Atención inadecuada tras el accidente.
8. Aplicación inadecuada de las leyes de tráfico.

ESTADÍSTICAS

Estadísticas de accidentes en zonas de trabajo

- El 43% de las colisiones en zonas de trabajo se saldaron con víctimas mortales o heridos.
- Hubo un total de 1.778 colisiones en zonas de trabajo, con 19 víctimas mortales y 1.106 heridos.
- 3 de las 19 víctimas mortales eran empleados de la zona de trabajo.
- 1.345 colisiones se produjeron en una autopista estatal, 312, en la autopista de peaje, y 151 en una carretera local.
- La mayoría de los accidentes en zonas de trabajo fueron cometidos por turismos (49%) y todoterrenos (42%).
- Los accidentes de tráfico en los que se ven implicadas

bajadas peligrosas del borde del pavimento causan aproximadamente 160 muertos y 11.000 heridos al año.
- Los accidentes en zonas de obras de autopistas han causado la muerte de al menos 4.700 estadounidenses -más de dos al día- y heridas a 200.000 sólo en los últimos cinco años.
- Cerca del 85% de los muertos en zonas de trabajo son automovilistas, no trabajadores.
- Cada año se producen más de 40.000 heridos en zonas de trabajo.
- Aproximadamente se produce una víctima mortal en una zona de trabajo cada 10 horas (2,3 al día).
- Aproximadamente se produce una lesión en una zona de trabajo cada 13 minutos (110 al día).

Road Work Safety Fatality File

A Highway Worker Dies When Struck by a Speeding Vehicle While Picking up Cones on an Interstate Highway

Abstract:

A 27-year-old general laborer died when a speeding vehicle struck him as he picked up traffic cones at a construction site on an interstate highway. The speed limit on this interstate highway was 70 mph. The victim was in a man-bucket attached to the rear of a staked flatbed traffic control truck. This truck was traveling in reverse in the number three lane of a four-lane highway as the victim was picking up the cones between the numbers three and four lanes and placing them on the bed of the truck. A speeding vehicle knocked down over 300 feet of traffic cones before colliding with the rear of the traffic control truck, which was equipped with flashing lights and an arrow board. There was no traffic truck

with an impact attenuator between the speeding vehicle and the traffic control truck to prevent the collision. Visibility at the time of the incident was limited due to the darkness at 3:45 a.m. The traffic control plan did not require reduction of the speed limit. Therefore, traffic continued to travel at the same limit despite the fact that three of the four lanes were closed for construction. There were no law enforcement vehicles assigned to the construction site at the time of this incident.

The CA/FACE investigator determined that, in order to prevent future occurrences, employers should, as part of their Injury and Illness Prevention Program (IIPP), develop procedures with the State's Department of Transportation that will:

- Reduce the speed limit in construction work zones on interstate highways with high speed and high volume.
- Require the availability of traffic trucks with impact attenuators for construction work zones on interstate highways with high speed and high volume.
- Ensure Highway Patrol presence when putting down and picking up traffic cones in close proximity to speeding traffic on interstate highways with high speed and high volume.
- Ensure artificial lighting is used to improve visibility of work crews to passing traffic for night construction work zones on interstate highways with high speed and high volume.

Road Work Safety Fatality File – Spanish

Muere un trabajador de la carretera

al ser atropellado por un vehículo que circulaba a gran velocidad mientras recogía conos en una autopista interestatal

Resumen:

Un obrero de 27 años murió cuando un vehículo que circulaba a gran velocidad le atropelló mientras recogía conos de tráfico en una obra en construcción en una autopista interestatal. El límite de velocidad en esta autopista interestatal era de 70 mph. La víctima iba en un cubo acoplado a la parte trasera de un camión de control de tráfico de plataforma estacionada. Este camión circulaba marcha atrás por el carril número tres de una autopista de cuatro carriles mientras la víctima recogía los conos situados entre los carriles tres y cuatro y los colocaba en la plataforma del camión. Un vehículo que circulaba a gran velocidad derribó más de 300 pies de conos de tráfico antes de colisionar con la parte trasera del camión de control de tráfico, que estaba equipado con luces intermitentes y un tablero de flechas. No había ningún camión de tráfico con atenuador de impactos entre el vehículo que circulaba a gran velocidad y el camión de control de tráfico para evitar la colisión. La visibilidad en el momento del incidente era limitada debido a la oscuridad existente a las 3:45 a.m. El plan de control de tráfico no exigía la reducción del límite de velocidad. Por lo tanto, el tráfico siguió circulando al mismo límite a pesar de que tres de los cuatro carriles estaban cerrados por obras. No había vehículos de las fuerzas del orden asignados a la obra en el momento del incidente.

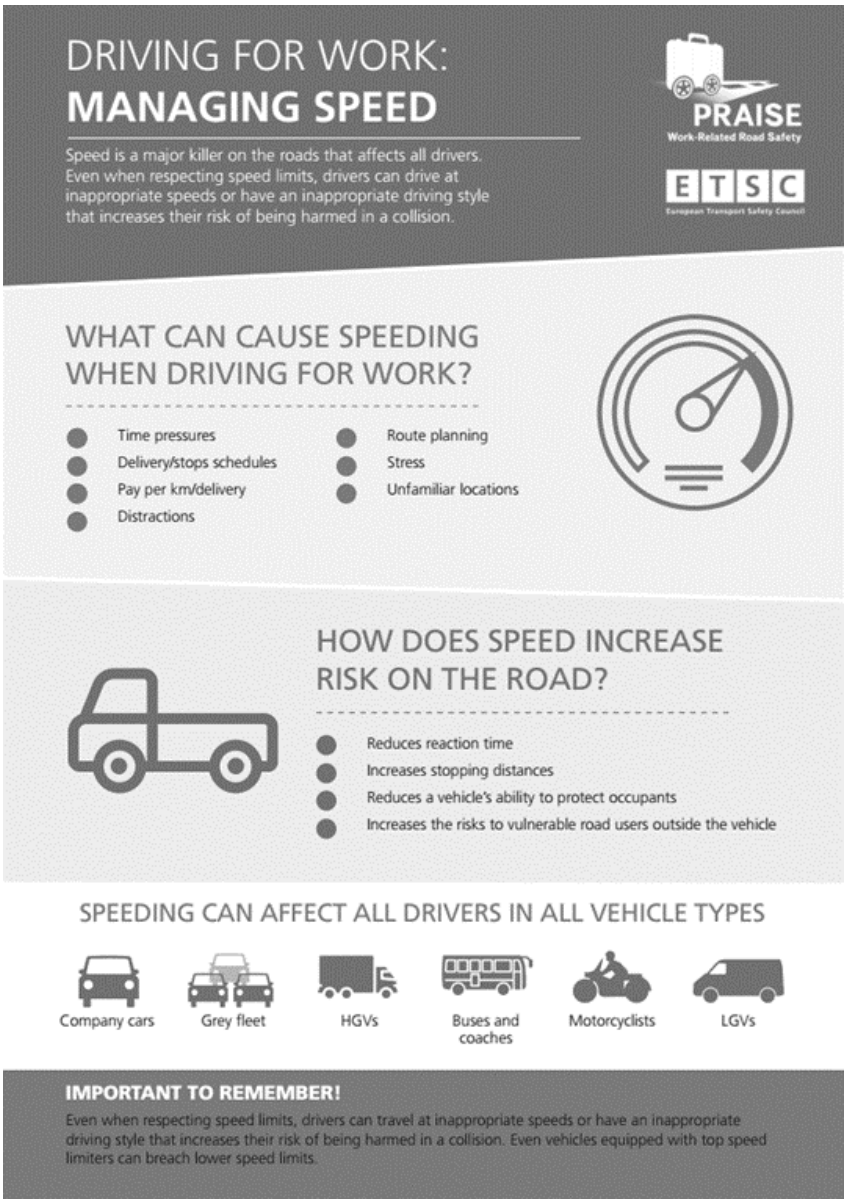
El investigador de CA/FACE determinó que, para prevenir futuros incidentes, los empleadores deberían, como parte de su Programa de Prevención de Lesiones y Enfermedades (IIPP), desarrollar procedimientos con el Departamento de Transporte del Estado que:

- Reduzcan el límite de velocidad en las zonas de obras de construcción en las autopistas interestatales de alta

velocidad y gran volumen.

- Requerir la disponibilidad de camiones de tráfico con atenuadores de impacto para las zonas de trabajo de construcción en autopistas interestatales con alta velocidad y alto volumen.
- Garantizar la presencia de la Patrulla de Carreteras cuando se coloquen y recojan conos de tráfico en las proximidades del tráfico que circula a gran velocidad en autopistas interestatales de alta velocidad y gran volumen.
- Garantizar el uso de iluminación artificial para mejorar la visibilidad de los equipos de trabajo para el tráfico que pasa por las zonas de trabajo de construcción nocturna en las autopistas interestatales con alta velocidad y alto volumen.

Road Work Safety Infographic



Source: https://etsc.eu

Road Work Safety Infographic – Spanish



3 técnicas de seguridad efectivas

Llevar a cabo obras en carretera puede ser peligroso tanto para automovilistas como para trabajadores por lo que es fundamental contar con protocolos de seguridad.

Para proteger a todos los involucrados en el proyecto es fundamental que se sigan los protocolos de seguridad en todo momento. Esto se dividen en 3:

- Control de tráfico.
- Equipo de protección personal.
- Comunicación efectiva.

Control de tráfico

Una de las medidas de seguridad más importantes es el control del tráfico. Esto consiste en el uso de señales, conos y barreras para guiar a los conductores a través del área y alertarlos sobre posibles peligros.

Asimismo, también se pueden usar técnicas de señalización para dirigir el tráfico y asegurarse de que los conductores reduzcan la velocidad y obedezcan los límites.

Equipo de protección personal

Otra medida de seguridad es el uso de equipos de protección personal (EPP) por parte de los trabajadores. Éste se conforma de:

- Casco
- Ropa de alta visibilidad
- Gafas de seguridad
- Guantes
- Calzado adecuado

Estos elementos ayudan a proteger a los trabajadores de posibles peligros como escombros que caen u objetos voladores.

Comunicación efectiva

Además, la comunicación es clave para garantizar la seguridad en una zona de trabajo de la carretera. Los trabajadores deben poder comunicarse de manera efectiva entre sí y con los conductores para evitar accidentes y asegurarse de que todos los trabajadores estén al tanto de cualquier peligro.

Fuente: https://blog.vise.com

Safety in Agriculture Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Las causas más comunes de muerte en la agricultura son:
   - transporte – atropello por vehículos en movimiento
   - ser golpeado por un objeto en movimiento o que cae, por ejemplo, balas, árboles, etc.

- caídas desde altura
- asfixia o ahogamiento
- contacto con maquinaria
- lesión por un animal
- quedar atrapado por algo que se derrumba o vuelca
- contacto con la electricidad, casi dos tercios de los cuales tienen que ver con líneas eléctricas aéreas (OHPL).

1. Las causas más comunes de lesiones no mortales en:

- resbalones, tropiezos o caídas al mismo nivel
- caídas de altura
- contacto con maquinaria
- ser herido por un animal
- ser golpeado por objetos en movimiento, incluidos los que vuelan o caen.

1. Los agricultores y los trabajadores agrícolas padecen mayores tasas de enfermedades respiratorias, pérdida de audición inducida por el ruido, trastornos cutáneos, ciertos tipos de cáncer, toxicidad química y enfermedades relacionadas con el calor.

ESTADÍSTICAS

¿Quién está en riesgo?

- Aproximadamente 2,112,626 trabajadores a tiempo completo estaban empleados en la agricultura de producción en los Estados Unidos en 2019.
- Aproximadamente 1,4 a 2,1 millones de trabajadores de cultivos contratados están empleados anualmente en granjas de cultivos en los EE. UU.
- Se estima que 893,000 jóvenes menores de 20 años residían en granjas, con alrededor de 454,000 jóvenes realizando trabajos agrícolas.

Víctimas mortales

- En 2019, 410 agricultores y trabajadores agrícolas murieron por una lesión relacionada con el trabajo, lo que resulta en

una tasa de fatalidad de 19,4 muertes por cada 100,000 trabajadores. Los incidentes de transporte, que incluyen vuelcos de tractores fueron la principal causa de muerte de estos agricultores y trabajadores agrícolas.
- La forma más eficaz de prevenir las muertes por vuelco de tractor es el uso de una estructura de protección antivuelco (ROPS) con cinturón de seguridad. En 2014, el 62% de los tractores utilizados en las granjas de Estados Unidos estaban equipados con ROPS. Si se colocaran ROPS en todos los tractores utilizados en las granjas estadounidenses fabricados desde mediados de la década de 1960, la prevalencia de tractores equipados con ROPS podría aumentar a más del 80%.

Safety in Agriculture Stats and Facts

FACTS

1. The most common causes of death in agriculture are:

   - transport – being struck by moving vehicles
   - being struck by a moving or falling object, eg bales, trees etc
   - falls from height
   - asphyxiation or drowning
   - contact with machinery
   - injury by an animal
   - being trapped by something collapsing or overturning
   - contact with electricity, nearly two-thirds of which involves overhead power lines (OHPLs).

1. The most common causes of non-fatal injuries in:

- slip, trip or fall on the same level
- falls from height
- contact with machinery
- being injured by an animal.
- being struck by moving, including flying or falling, objects

1. Farmers and farm workers suffer from increased rates of respiratory diseases, noise-induced hearing loss, skin disorders, certain cancers, chemical toxicity, and heat-related illnesses.

STATS

Who’s at Risk?

- Approximately 2,112,626 full-time workers were employed in production agriculture in the US in 2019.
- Approximately 1.4 to 2.1 million hired crop workers are employed annually on crop farms in the US.
- An estimated 893,000 youth under 20 years of age resided on farms, with about 454,000 youth performing farm work.

Fatalities

- In 2019, 410 farmers and farm workers died from a work-related injury, resulting in a fatality rate of 19.4 deaths per 100,000 workers. Transportation incidents, which include tractor overturns were the leading cause of death for these farmers and farm workers.
- The most effective way to prevent tractor overturn deaths is the use of a Roll-Overprotective Structure (ROPS) with a seatbelt. In 2014, 62% of tractors used on farms in the US were equipped with ROPS. If ROPS were placed on all tractors used on US farms manufactured since the mid-1960’s, the prevalence of ROPS-equipped tractors could be increased to over 80%.

Solar Panel Installation Meeting Kit

What’s At Stake

Solar panels are a great way to generate clean, green power. Know how to install solar panels safely so you don’t have to pay the price of accidents and injuries while you help customers and the environment.

What’s the Danger

THE HAZARDS

There are four significant hazards during installation and maintenance: Lifting, Trips and falls, Electrical, and Ladders.

1. **Lifting.** Solar panels are awkward and heavy. Improperly lifting panels can cause strains, muscle pulls, and serious back injuries.
2. **Trips And Falls.** In construction, falls accounted for nearly 39.2% of fatalities in 2017. The most common height of fatal construction falls was from more than 30 feet (107 deaths out of 325 fatal falls).

Workers who are six feet or more above a lower level need to have some protection.

1. **Electrical.** Solar systems include many components that conduct electricity. Electricity comes from two sources: the utility company and the solar array (i.e. the sun). Even when a building’s main breaker is shut off, the PV system will continue to produce power.
2. **Ladders.** In 2016, there were 849 fatalities from falls; 170 of those fatalities were falls from ladders.

HOW TO PROTECT YOURSELF

HOW SOLAR PANELS WORK

The amount of sunlight that reaches Earth’s surface within an hour and a half has enough energy to satisfy the world’s energy consumption for an entire year. Here is a step-by-step breakdown.

- Solar panels, rely on a tiny component called a photovoltaic cell. These cells are typically constructed from silicon. When the sun shines on a solar panel, the silicon cells absorb the photons.
- The photons of sunlight knock electrons out of the silicon atoms, which are now free to move. They travel through the layers of the cell, creating an electrical current.
- The electric current flows to the edge of the panel, funneling into a conductive wire. This wire delivers the electricity to the inverter, which converts the direct current (DC) energy into alternating current (AC) energy, which is what is used to power buildings.
- This electricity then transfers to the building. Excess electricity is transferred to the utility grid if the solar panels are connected to the utility meter. This causes the meter to run backward, crediting the property for surplus generation.

SOLAR PANEL TAKEAWAY

“How does solar energy work?” A simple, short explanation is that solar panels are filled with solar cells that harvest light from the sun. These cells contain materials that can turn energy from sunlight into electricity, much like how chloroplasts in plants gather sunlight and turn it into fuel.

SOLAR PANEL INSTALLATION PROCESS

The roof is the most common location for installing solar PV panels.

1. **Set Up Scaffolding.** You have to erect scaffolding to ensure safety during the whole installation process when being on

the roof.

2. **Install Solar Panel Mounts.** Then, the solar panel mounting system has to be set up. This will support the base of the solar panels. The whole mounting structure must be tilted and have an angle between 18 to 36 degrees to have maximum sunlight exposure.
3. **Install the Solar Panels.** When the mounts are set up, the solar panel itself has to be installed on the mounting structure. Make sure to tighten up all the bolts and nuts so that it stays stable.
4. **Wire the Solar Panels.** The next step in the installation process is to install the electrical wiring. In most cases, MC4 connectors are used because they are suited for all types of solar panels. Make sure to shut off the household's electricity supply during the wiring installation.
5. **Install Solar Inverter.** After that, the solar inverter must be connected to the system. It is typically installed near the main panel, and it could be both indoors and outdoors. Inverters are more efficient if kept in a cooler place.

If the inverter is outdoors, it should be kept out from the afternoon sun. If it is installed indoors, the garage or utility room are usually the best places, since they stay cool for most of the year and have ventilation.

1. **Bond Solar Inverter and Solar Battery.** Thereafter, the solar inverter has to be connected to the solar battery. Solar battery storage can save you from worrying about the lack of usable energy during cloudy times, and it can also lower the solar battery storage system costs during installation.
2. **Connect the Inverter to the Consumer Unit.** The inverter should be connected to the consumer unit to generate electricity. A generation meter should also be connected to monitor the amount of electricity the solar panels produce. You can use your computer or other device to check your solar system's performance.
3. **Start and Test Solar Panels.** The final step is to switch the power on and test the newly installed solar panel system.

Solar Panel Maintenance Best Practices

- Inspect them a few times per year for dirt or some other things that might have piled on top. It is important that the panels are clean and nothing is blocking them from efficiently absorbing the sun.
- Before cleaning the panels yourself, should consult with your installer about the warranty conditions. Some solar panel manufacturers could terminate the warranty if any self-cleaning is done.
- For general cleaning, use a normal garden hose to wash the face of the panels. Do this in the morning or evening. Avoid spraying them with cold water while they are hot because that might damage them.
- If the panels need some more cleaning that the hose cannot provide, use a sponge with soapy water to scrub them. Get the services of a cleaning company.
- Have your system examined every 4-6 years by an installer.

FINAL WORD

Proper training, planning, PPE usage, and equipment installation need to take place to mitigate the dangers associated with solar panel installation work.

Solar Panel Installation Stats and Facts

FACTS

Typical fall hazards associated with solar panel installation on residential premises

1. Fall risks while accessing or getting down from a roof:
    1. Can the roof be accessed via a portable scaffold access system?
    2. If that is not reasonably practicable, use an ‘industrial rated’ ladder which
        - extends at least 900mm above the step-off point
        - is installed at an appropriate angle (i.e. 4:1)
1. Fall risks while working at a roof edge:
    1. Can a proprietary guardrail system be installed on roof edges?
    2. If that is not reasonably practicable, use a work positioning system (roofer’s kit) that is:
        - installed and maintained consistent with the manufacturer’s instructions
        - prevents a person from reaching a position that would allow them to fall from the roof edge

STATS

- Working in the Solar industry is three times more dangerous than being employed in the Wind power sector. When calculated about the amount of power each industry produces, it’s more than ten times more dangerous than nuclear power. As a result, there are believed to be around 100 to 150 deaths in the worldwide Solar industry each year.
- 2020 Fatalities for US Roofers Increased 15% as Solar Roof Installations Increase.
- In roofing, the most common cause of injuries and deaths are fall-related incidents and the most cited OSHA violation. According to BLS, 93 of the 111 roofing fatalities were caused by a fall, slip, or, trip incident. In total, 880 of

the deaths in 2019 were due to a fall, slip o, or trip, an 11% increase from 791.

- In 2019, the U.S. had more than two million total solar panel installations. This was three years after surpassing one million solar panel installations, which took 40 years to accomplish.
- The US is expected to pass three million total solar installations in 2021 and will go over four million solar panel installations in 2023.
- The US is installing about 500,000 solar roofs every year.