

Four Focus Items for Work Area Inspections Meeting Kits – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

CUATRO PUNTOS DE ATENCIÓN PARA LA INSPECCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO

Estado de las herramientas – A menudo, muchas herramientas se utilizan mucho más allá de su ciclo de vida. Inspeccione todas las herramientas de mano en busca de mangos rotos, astillados, doblados o simplemente un funcionamiento inadecuado en general.

Organización del área de trabajo- La forma en que tenemos un área de trabajo a menudo no cambia mucho, incluso cuando hay mejores formas en que se podría organizar. La complacencia a menudo se establece cuando se trata de cómo elegimos organizar las herramientas, los materiales y el equipo. Analice con sinceridad cómo está organizada su área de trabajo. ¿Hay riesgos por encima de la cabeza? ¿Hay objetos pesados que deban levantarse del suelo repetidamente? ¿Se ensucian o dañan las piezas o materiales importantes por el lugar donde están colocados?

Peligros de tropiezo – Los objetos en el suelo, los objetos que cuelgan de las estanterías y los suelos irregulares son sólo algunos ejemplos comunes de peligros de tropiezo en el lugar de trabajo. Los peligros de tropiezo son algunos de los más fáciles de eliminar por completo de nuestras áreas de trabajo.

Peligros para las manos- Algunos tipos comunes de lesiones en nuestras manos incluyen quemaduras, cortes, aplastamientos y fracturas. Los peligros que causan estas lesiones pueden encontrarse prácticamente en cualquier lugar de nuestros lugares de trabajo. Los puntos de pellizco, las piezas móviles, los equipos no protegidos, las superficies calientes, los objetos que se caen, etc., son todos ellos peligros que deben tenerse en

cuenta al abordar los riesgos para las manos durante una inspección del área de trabajo.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS DEL LUGAR DE TRABAJO DE LA CALDERA

- **Peligros de seguridad** como los causados por protecciones inadecuadas de las máquinas, condiciones inseguras del lugar de trabajo, prácticas de trabajo inseguras.
- **Peligros biológicos** causados por organismos como virus, bacterias, hongos y parásitos.
- **Riesgos químicos** causados por un sólido, un líquido, un vapor, un gas, un polvo, un humo o una niebla.
- **Riesgos ergonómicos** causados por las exigencias fisiológicas y psicológicas del trabajador, como los movimientos repetitivos y enérgicos, las posturas incómodas derivadas de métodos de trabajo inadecuados y los puestos de trabajo, herramientas y equipos mal diseñados.
- **Peligros físicos** causados por el ruido, las vibraciones, la energía, el clima, el calor, el frío, la electricidad, la radiación y la presión.
- **Peligros psicosociales** que pueden afectar a la salud mental o al bienestar, como el exceso de trabajo, el estrés, el acoso o la violencia.

COMO PROTEGERSE

LA PLANIFICACIÓN ES ESENCIAL PARA UNA INSPECCIÓN EFICAZ

Qué examinar

Toda inspección debe examinar quién, qué, dónde, cuándo y cómo. Preste especial atención a los elementos que estén o tengan más probabilidades de convertirse en condiciones inseguras o insalubres a causa del estrés, el desgaste, los impactos, las vibraciones, el calor, la corrosión, las reacciones químicas o el mal uso. Incluya las zonas en las que no se trabaja habitualmente, como los aparcamientos, las zonas de descanso, los almacenes de

las oficinas y los vestuarios.

Las inspecciones deben realizarse antes del inicio del trabajo, así como periódicamente a lo largo del turno y al final de la tarea. Las inspecciones del lugar de trabajo sirven para identificar cualquier peligro en un área de trabajo. Una vez identificados los peligros, es necesario corregirlos antes de continuar con el trabajo. Siempre puede haber peligros adicionales presentes en cualquier área de trabajo que no se hayan previsto.

Inspecciones de seguridad de la industria en general

Llevar a cabo auto inspecciones rutinarias que cubran todo el lugar de trabajo con una frecuencia al menos mensual y que cubran todo el lugar de trabajo al menos trimestralmente.

EQUIPO DE INSPECCIÓN

Los miembros del comité de seguridad y salud son opciones obvias de personal para llevar a cabo inspecciones formales, especialmente si han recibido formación o certificación. Otros criterios para seleccionar el equipo de inspección:

- Conocimiento de la normativa y los procedimientos
- Conocimiento de los peligros potenciales
- Experiencia con los procedimientos de trabajo implicados

Pueden formar parte del equipo de inspección ingenieros, personal de mantenimiento, higienistas laborales, profesionales de la salud y la seguridad, supervisores o gerentes.

PRINCIPIOS DE INSPECCIÓN

- Llame la atención sobre la presencia de cualquier peligro inmediato; los demás elementos pueden esperar al informe final.
- Apague y “bloquee” cualquier elemento peligroso que no pueda ser llevado a un estándar de funcionamiento seguro hasta que sea reparado.
- No haga funcionar el equipo. Pida al operador que le haga

una demostración. Si el operador de cualquier equipo no sabe qué peligros puede haber, es motivo de preocupación. Nunca ignore ningún elemento porque no tenga conocimientos para emitir un juicio preciso sobre la seguridad.

- Mire arriba, abajo, alrededor y dentro. Sea metódico y minucioso. No estropee la inspección con un enfoque de “una vez por todas”.
- Describa claramente cada peligro y su ubicación exacta en sus notas aproximadas. Registre “in situ” todos los hallazgos antes de que se olviden. Anote lo que ha examinado o no ha examinado en caso de que se interrumpa la inspección.
- Haga preguntas, pero no interrumpa innecesariamente las actividades laborales. Esta interrupción puede interferir en la evaluación eficaz de la función del trabajo y también puede crear una situación potencialmente peligrosa.
- Tenga en cuenta las condiciones estáticas (posición de parada) y dinámicas (en movimiento) del elemento que está inspeccionando. Si una máquina está parada, considere la posibilidad de posponer la inspección hasta que vuelva a funcionar.
- Considere factores como la organización del trabajo o el ritmo de trabajo y cómo estos factores afectan a la seguridad.
- Discuta en grupo: “¿Puede generarse algún problema, peligro o accidente a partir de esta situación al observar el equipo, el proceso o el entorno?” Determine qué correcciones o controles son adecuados.
- No intente detectar todos los peligros simplemente confiando en sus sentidos o mirándolos durante la inspección. Es posible que tenga que controlar los equipos para medir los niveles de exposición a sustancias químicas, ruido, radiación o agentes biológicos.

CONCLUSIÓN

La base de una investigación exitosa y eficaz comienza con una planificación estratégica y reflexiva por parte de todas las

partes interesadas en el paradigma de la gestión y los trabajadores.

Four Focus Items for Work Area Inspections Fatality File – Spanish

Los familiares del hombre de Danbury que murió en un accidente industrial en la fábrica de New Milford presentaron una demanda de muerte por negligencia contra la empresa.

Daniel Kendrick murió el 7 de junio, después de enredarse en un sistema de cinta transportadora en New Milford Block & Supply en Danbury Road.

El joven de 29 años, natural de Florida, había trabajado en la empresa de fabricación de bloques y ladrillos de hormigón como operario de producción durante menos de un año.

Sus hermanas y los administradores de su patrimonio, Leah Kendrick y Leslie Stieber, presentaron una demanda contra New Milford Block & Supply y The Montfort Group en el Tribunal Superior del estado en Danbury – alegando que “el descuido y la negligencia” resultaron en la muerte de su hermano.

Kendrick murió a causa de lesiones contundentes y de compresión en la cabeza y el torso después de caer en una cinta transportadora en New Milford Block & Supply – un negocio propiedad de The Montfort Group, que también tiene lugares en Fishkill y New Windsor, Nueva York.

En la demanda se alega que New Milford Block & Supply y The Montfort Group tenían la obligación de “ejercer el cuidado de mantener las instalaciones en una condición razonablemente segura”

y no lo hicieron.

Las hermanas de Kendrick acusan a la empresa de crear unas condiciones de trabajo peligrosas al no disponer de salvaguardias adecuadas y/o apropiadas, como dispositivos de parada de emergencia, barandillas laterales y protección de escaleras.

Tras la notificación de la muerte en el lugar de trabajo, la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional inició una investigación sobre posibles violaciones de las normas de seguridad en el lugar de trabajo en New Milford Block & Supply.

La OSHA citó 21 infracciones graves, una repetida y tres “otras” en su inspección de la empresa -que van desde escaleras, carretillas industriales motorizadas, escaleras y formación hasta sistemas de protección contra caídas, espacios confinados con permiso, controles de energía peligrosa y requisitos de las máquinas- e impuso casi 150.000 dólares en multas.

“El empleador no proporcionó un empleo y un lugar de trabajo libres de peligros reconocidos que causaran o pudieran causar la muerte o daños físicos graves a los empleados”, señala una de las infracciones señaladas en la inspección.

New Milford Block & Supply fue citada anteriormente por varias violaciones de la OSHA en 2018 y 2013, según el Departamento de Trabajo de Estados Unidos.

Los seres queridos de Kendrick lo recordaban como una persona divertida, cariñosa y carismática

“Habría hecho cualquier cosa por cualquiera”, dijo Shelby Pritchard, que conoció a Kendrick hace cinco años a través del padre de su hijo y primo de Kendrick, Dwight Johnson.

“Daniel se hizo amigo de todo el mundo”, dijo. “Era un tío, un primo, un sobrino, un hijo, un hermano y un amigo muy cariñoso. Nos lo arrebataron demasiado joven”.

Las hermanas de Kendrick piden al menos 15.000 dólares por daños y perjuicios y “cualquier otra reparación que el tribunal considere

justa y equitativa”, según la demanda.

Four Focus Items for Work Area Inspections Fatality File

The relatives of the Danbury man killed in an industrial accident at New Milford factory filed a wrongful death suit against the company.

Daniel Kendrick died June 7, after becoming entangled in a conveyor belt system at New Milford Block & Supply on Danbury Road.

The 29-year-old Florida native had worked at the concrete block and brick manufacturing company as a production operator for less than a year.

His sisters and the administrators of his estate, Leah Kendrick and Leslie Stieber, filed a lawsuit against New Milford Block & Supply and The Montfort Group in state Superior Court in Danbury – alleging that “carelessness and negligence” resulted in their brother’s death.

Kendrick died from blunt and compressive injuries to his head and torso after falling onto a conveyor belt at New Milford Block & Supply – a business owned by The Monfort Group, which also has locations in Fishkill and New Windsor, N.Y.

The lawsuit claims that New Milford Block & Supply and The Montfort Group had a duty to “exercise care to maintain the premises in a reasonably safe condition” and failed to do so.

Kendrick’s sisters are accusing the company of creating dangerous workplace conditions by failing to have adequate and/or appropriate safeguards, such as emergency stop devices, side rails

and stair protection.

Upon notification of the workplace fatality, the Occupational Safety and Health Administration launched an investigation into possible workplace safety standard violations at New Milford Block & Supply.

The OSHA cited 21 serious, one repeat and three “other” violations in its inspection of the company – ranging from ladders, powered industrial trucks, stairways and training to fall protection systems, permit-required confined spaces, hazardous energy controls and machine requirements – and imposed nearly \$150,000 in fines.

“The employer did not furnish employment and a place of employment which were free from recognized hazards that were causing or likely to cause death or serious physical harm to employees,” states one of the violations noted in the inspection.

New Milford Block & Supply was previously cited for several OSHA violations in 2018 and 2013, according to the U.S. Department of Labor.

Kendrick’s loved ones remembered him as a funny, caring and charismatic person

“He would have done anything for anyone,” said Shelby Pritchard, who met Kendrick five years ago through her son’s father and Kendrick’s cousin, Dwight Johnson.

“Daniel made friends with everyone,” she said. “He was a loving uncle, cousin, nephew, son, brother and friend. He was taken from us way to young.”

Kendrick’s sisters are seeking at least \$15,000 in monetary damages and “such other and further relief as the court deems fair and equitable,” according to the lawsuit.

Four Focus Items for Work Area Inspections Stats and Facts

FACTS

Workplace Hazards lack above and below the surface of the workplace scene.

1. Safety hazards caused by inadequate machine guards, unsafe workplace conditions, unsafe work practices.
2. Biological hazards caused by organisms such as viruses, bacteria, fungi and parasites.
3. Chemical hazards caused by a solid, liquid, vapor, gas, dust, fume or mist.
4. Ergonomic hazards caused by physiological and psychological demands on the worker, such as repetitive movements, arising from improper work methods, and improperly designed workstations, tools, and equipment.
5. Physical hazards caused by noise, vibration, energy, weather, heat, cold, electricity, radiation and pressure.
6. Psychosocial hazards can affect mental health as overwork, stress, bullying, or violence.

STATS

- 6,098 Canadian and U.S. workers died in 2017 from work-related injuries or illnesses.
- One worker dies on the job, on average, nearly every day in Canada, according to the Association of Workers' Compensation Boards of Canada, AWCBC.
- 951 workers died in Canada in 2017 – AWCBC
 - 217 in construction
 - 160 in manufacturing
 - 70 in transportation and storage
- Every 7 seconds a worker in the U.S. is injured on the job –

NSC, Bureau of Labor Statistics

- 510/hour
 - 12,300/day
 - 86,500/week
 - 5 million/year
- 5,147 workers were killed on the job in 2017 in the U.S. – Bureau of Labor Statistics
- Over 99 a week
 - Over 14 deaths a day
 - 2,077 transportation-related fatalities
 - 887 fatal falls
 - 272 unintentional overdoses from nonmedical use of drugs or alcohol at work – 5th consecutive
-

Four Focus Items for Work Area Inspections Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Los peligros del lugar de trabajo carecen de la superficie del escenario del lugar de trabajo.

1. Peligros de seguridad causados por protecciones inadecuadas de las máquinas, condiciones inseguras del lugar de trabajo, prácticas de trabajo inseguras.
2. Peligros biológicos causados por organismos como virus, bacterias, hongos y parásitos.
3. Peligros químicos causados por un sólido, un líquido, un vapor, un gas, un polvo, un humo o una niebla.

4. Peligros ergonómicos causados por las exigencias fisiológicas y psicológicas del trabajador, como los movimientos repetitivos, derivados de métodos de trabajo inadecuados y de puestos de trabajo, herramientas y equipos mal diseñados.
5. Riesgos físicos causados por el ruido, las vibraciones, la energía, el clima, el calor, el frío, la electricidad, la radiación y la presión.
6. Los riesgos psicosociales pueden afectar a la salud mental como el exceso de trabajo, el estrés, el acoso o la violencia.

ESTADÍSTICAS

- 6.098 trabajadores canadienses y estadounidenses murieron en 2017 por lesiones o enfermedades relacionadas con el trabajo.
- Un trabajador muere en el trabajo, de media, casi cada día en Canadá, según la Asociación de Juntas de Compensación de Trabajadores de Canadá, AWCBC.
- 951 trabajadores murieron en Canadá en 2017 – AWCBC
 - 217 en la construcción
 - 160 en la industria manufacturera
 - 70 en el transporte y el almacenamiento
- Cada 7 segundos un trabajador en Estados Unidos se lesiona en el trabajo – NSC, Bureau of Labor Statistics
 - 510/hora
 - 12.300/día
 - 86.500/semana
 - 5 millones/año
- 5.147 trabajadores murieron en el trabajo en 2017 en los Estados Unidos – Oficina de Estadísticas Laborales
 - Más de 99 a la semana
 - Más de 14 muertes al día
 - 2.077 muertes relacionadas con el transporte
 - 887 caídas mortales

- 272 sobredosis no intencionadas por el uso no médico de drogas o alcohol en el trabajo – 5º año consecutivo en que esta cifra ha aumentado al menos un 25%.
-

Food Allergies Meeting Kit

INTRODUCTION TO FOOD ALLERGIES

A food allergy is a medical condition in which exposure to a food triggers a harmful immune response. An immune response occurs when the immune system views normally harmless proteins in the food as intruders and attacks. These proteins are called allergens. The eight major food allergens – milk, egg, peanut, tree nuts, wheat, soy, fish and crustacean shellfish – result in most of the serious food allergy reactions. In severe cases, allergic reactions can cause anaphylactic shock, difficulty swallowing or breathing, asthma, and death.

ALLERGIC REACTIONS TO FOOD

Allergic reactions to food most often involve the skin, the gastrointestinal tract, the cardiovascular system and the respiratory tract. According to the American College of Allergy, Asthma, and Immunology, allergic reactions to food may surface in the following ways:

- Vomiting and/or stomach cramps
- Hives
- Shortness of breath
- Wheezing
- Repetitive cough
- Shock or circulatory collapse
- Tight, hoarse throat; trouble swallowing
- Swelling of the tongue, affecting the ability to talk or

breathe

- Weak pulse
- Pale or blue coloring of skin
- Dizziness or feeling faint
- Anaphylaxis

COMMON FOOD ALLERGIES

People can have allergies to any food, but the Food Standards Agency lists 14 named allergens that are most common. Eight of these cause around 90% of allergic reactions (known as the big 8 food allergies).

The 14 most common food allergies are:

1. Celery and celeriac.
2. Cereals containing gluten, e.g. wheat.
3. Crustaceans, such as lobster and prawns.
4. Eggs.
5. Fish.
6. Lupin, which you can find in certain baked goods.
7. Molluscs, including mussels, oysters, and squid.
8. Milk.
9. Mustard.
10. Nuts, e.g. walnuts, hazelnuts, cashews, and pistachios.
11. Peanuts (despite the name, these are legumes, not nuts).
12. Sesame seeds.
13. Soy beans.
14. Sulphur dioxide and sulphites. Sulphur dioxide is usually present in preservatives, while sulphites exist in all sorts of food, including dried fruits and fruit juices.

These allergens can cause a range of symptoms. Mild reactions result in rashes and sneezing, while extreme symptoms include swelling of the face and difficulty breathing. A severe reaction can cause unconsciousness and put the person's life at risk.

Severe food allergies are called severe for a reason. They're life-threatening, and should be taken very seriously. When someone with food allergies ingests food that contains the triggering

allergen, they can go into anaphylaxis. If not administered epinephrine (an EpiPen) in time to treat the **anaphylactic reaction**, the reaction can be fatal.

ACCOMMODATING EMPLOYEES WITH FOOD ALLERGIES IN THE WORKPLACE

What does this mean for the workplace? As with any employee who has a disability, the employee is responsible for informing the employer of the food allergy and the need for **a reasonable accommodation**.

A reasonable accommodation is any change in the work environment or in the way a job is performed that enables a person with a disability to enjoy equal employment opportunities, unless it would cause undue hardship for the business. There are three categories of “**reasonable accommodations**”: (1) changes to a job application process; (2) changes to the work environment, or to the way a job is usually done; and (3) changes that enable an employee with a disability to enjoy equal benefits and privileges of employment. Equal benefits and privileges of employment include, but are not limited to, employer-sponsored: (1) training, (2) services (e.g., employee assistance programs (EAP’s), cafeterias, lounges, gymnasiums, auditoriums,), and (3) parties or other social functions (e.g., retirement and birthday celebrations and company outings).

Ensure that all employees can perform their job and have access to the benefits and privileges of employment. However, employees with food allergies may need reasonable accommodations in order to be able to enjoy all aspects of their jobs. Under the ADA, each situation must be reviewed on a case-by-case basis.

- Implement a policy restricting certain foods from the workplace.
- Post signs at entrances to the building and in hallways, restrooms, waiting rooms, classrooms, and cafeterias alerting people that certain foods are restricted due to a severe food allergy.

- Modify workplace policies to allow an employee to eat at his/her desk or in his/her office.

IDEAS FOR MAKING YOUR WORKPLACE ALLERGY AWARE:

1. Wear medical jewelry, such as a MedicAlert® bracelet, watch or necklace.
2. Have an Anaphylaxis Emergency Plan and share it with your manager and human resources department.
3. Teach your co-workers how to prevent reactions from happening, recognize the signs and symptoms of an allergic reaction and how to use an epinephrine auto-injector properly.
4. Be open about your allergies.
5. When events are being planned, get involved. As a planner, you can help to ensure the event is allergy aware.
6. Know your allies, and work together to raise awareness.

FINAL WORD

Food allergies affect an estimated 15 million individuals in the United States. Each year, food allergies result in over 200,000 people requiring emergency medical care due to allergic reactions to food. Making changes to the work environment and providing reasonable accommodations can ensure that all of your employees can enjoy and participate in the same benefits and opportunities as other employees at your company.

Food Allergies Meeting Kit –

Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

INTRODUCCIÓN A LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

Una alergia alimentaria es una condición médica en la que la exposición a un alimento desencadena una respuesta inmunitaria perjudicial. La respuesta inmunitaria se produce cuando el sistema inmunitario considera que las proteínas normalmente inofensivas de los alimentos son intrusas y las ataca. Estas proteínas se denominan alérgenos. Los ocho principales alérgenos alimentarios - leche, huevo, cacahuete, frutos secos, trigo, soja, pescado y mariscos crustáceos- provocan la mayoría de las reacciones alérgicas alimentarias graves. En casos graves, las reacciones alérgicas pueden provocar un shock anafiláctico, dificultad para tragar o respirar, asma y la muerte.

CUÁL ES EL PELIGRO

REACCIONES ALÉRGICAS A LOS ALIMENTOS

Las reacciones alérgicas a los alimentos suelen afectar a la piel, el tracto gastrointestinal, el sistema cardiovascular y las vías respiratorias. Según el Colegio Americano de Alergia, Asma e Inmunología, las reacciones alérgicas a los alimentos pueden aparecer de las siguientes maneras:

- Vómitos y/o calambres estomacales
- Urticaria
- Dificultad para respirar
- Sibilancias
- Tos repetitiva
- Choque o colapso circulatorio
- Garganta tensa y ronca; problemas para tragar
- Hinchazón de la lengua, que afecta a la capacidad de hablar o respirar

- Pulso débil
- Coloración pálida o azulada de la piel
- Mareos o sensación de desmayo
- Anafilaxia

ALERGIAS ALIMENTARIAS COMUNES

Las personas pueden ser alérgicas a cualquier alimento, pero la Agencia de Normas Alimentarias enumera los 14 alérgenos más comunes. Ocho de ellos causan alrededor del 90% de las reacciones alérgicas (conocidas como las 8 grandes alergias alimentarias). Puede descargar nuestro póster gratuito sobre los alérgenos alimentarios en el que se muestran los 14 alérgenos con nombre, aquí.

Las 14 alergias alimentarias más comunes son:

1. Apio y apionabo.
2. Los cereales que contienen gluten, por ejemplo, el trigo.
3. Crustáceos, como la langosta y las gambas.
4. Huevos.
5. Pescado.
6. Lupino, que se puede encontrar en ciertos productos de panadería.
7. Moluscos, entre ellos los mejillones, las ostras y los calamares.
8. La leche.
9. Mostaza.
10. Frutos secos, por ejemplo, nueces, avellanas, anacardos y pistachos.
11. Cacahuets (a pesar del nombre, son legumbres, no frutos secos).
12. Semillas de sésamo.
13. Semillas de soja.
14. Dióxido de azufre y sulfitos. El dióxido de azufre suele estar presente en los conservantes, mientras que los sulfitos existen en todo tipo de alimentos, incluidos los frutos secos y los zumos de frutas.

Estos alérgenos pueden provocar una serie de síntomas. Las reacciones leves provocan erupciones y estornudos, mientras que los síntomas extremos incluyen hinchazón de la cara y dificultad para respirar. Una reacción grave puede provocar la inconsciencia y poner en peligro la vida de la persona.

Las alergias alimentarias graves se llaman graves por una razón. Son potencialmente mortales y deben tomarse muy en serio. Cuando una persona con alergia alimentaria ingiere un alimento que contiene el alérgeno desencadenante, puede entrar en anafilaxia. Si no se administra epinefrina (un EpiPen) a tiempo para tratar la reacción anafiláctica, ésta puede ser mortal.

COMO PROTEGERSE

CÓMO ACOMODAR A LOS EMPLEADOS CON ALERGIAS ALIMENTARIAS EN EL LUGAR DE TRABAJO

¿Qué significa esto para el lugar de trabajo? Como en el caso de cualquier empleado que tenga una discapacidad, el empleado es responsable de informar al empleador de la alergia alimentaria y de la necesidad de un ajuste razonable.

Un ajuste razonable es cualquier cambio en el entorno de trabajo o en la forma de realizar un trabajo que permita a una persona con discapacidad disfrutar de la igualdad de oportunidades en el empleo, a menos que suponga una dificultad excesiva para la empresa. Existen tres categorías de “adaptaciones razonables”: (1) cambios en el proceso de solicitud de empleo; (2) cambios en el entorno de trabajo, o en la forma en que se realiza habitualmente un trabajo; y (3) cambios que permiten a un empleado con discapacidad disfrutar de la igualdad de beneficios y privilegios en el empleo. La igualdad de beneficios y privilegios en el empleo incluye, pero no se limita a, los patrocinados por el empleador: (1) la formación, (2) los servicios (por ejemplo, los programas de asistencia a los empleados (EAP), las cafeterías, los salones, los gimnasios, los auditorios,), y (3) las fiestas u otras funciones sociales (por ejemplo, las celebraciones de jubilación y de cumpleaños y las salidas de la empresa).

Garantizar que todos los empleados puedan realizar su trabajo y tener acceso a los beneficios y privilegios del empleo. Sin embargo, los empleados con alergias alimentarias pueden necesitar adaptaciones razonables para poder disfrutar de todos los aspectos de su trabajo. Según la ADA, cada situación debe ser revisada caso por caso.

- Implemente una política que restrinja ciertos alimentos en el lugar de trabajo.
- Coloque carteles en las entradas del edificio y en los pasillos, los baños, las salas de espera, las aulas y las cafeterías para avisar de que ciertos alimentos están restringidos debido a una alergia alimentaria grave.
- Modificar las políticas del lugar de trabajo para que el empleado pueda comer en su mesa o en su despacho.

IDEAS PARA CONCIENCIAR SOBRE LAS ALERGIAS EN EL LUGAR DE TRABAJO

1. Lleve joyas médicas, como una pulsera, un reloj o un collar MedicAlert®.
2. Tenga un Plan de Emergencia de Anafilaxia y compártalo con su gerente y el departamento de recursos humanos.
3. Enseñe a sus compañeros de trabajo cómo prevenir las reacciones, reconocer los signos y síntomas de una reacción alérgica y cómo utilizar un auto inyector de epinefrina correctamente.
4. Sea abierto sobre sus alergias.
5. Cuando se planifiquen eventos, participa en ellos. Como planificador, puede ayudar a garantizar que el evento sea consciente de las alergias.
6. Conozca a sus aliados y trabaje con ellos para aumentar la concienciación.

CONCLUSIÓN

Las alergias alimentarias afectan a unos 15 millones de personas en Estados Unidos. Cada año, las alergias alimentarias hacen que

más de 200.000 personas necesiten atención médica de urgencia debido a reacciones alérgicas a los alimentos. Hacer cambios en el entorno de trabajo y proporcionar ajustes razonables puede garantizar que todos sus empleados puedan disfrutar y participar en los mismos beneficios y oportunidades que los demás empleados de su empresa.

Food Allergies Fatality File

A 33-year-old man with tree nut allergies has died in a rare case of anaphylaxis related to sandblasting with walnut shells at an Edmonton fire station that is under renovation. On Oct. 2, David Mathews says his son, Justin Mathews, arrived at the Rossdale fire station construction site to conduct air quality testing, since another company had been in the station sandblasting old lead paint off the walls. Justin was in the building for about 20 minutes before he had difficulty breathing, and collapsed outside. “He walked out of the building, he was trying to get air,” his father told Allergic Living. At the University of Alberta Hospital, doctors told Mathews and his wife that Justin had suffered cardiac arrest during a severe anaphylactic reaction from his walnut exposure. The family suspects Justin inhaled a lot of walnut particles from the blasting, and Alberta Occupational Health and Safety investigators are now investigating. Justin didn’t have an epinephrine auto-injector with him and neither did the first responders at Rossdale fire station. They performed CPR until the ambulance arrived and took the young man to the hospital. Doctors told the family that Justin wouldn’t recover because of brain damage; he was taken off life support on Oct. 7.

Food Allergies Fatality File – Spanish

Un hombre de 33 años con alergia a los frutos secos ha muerto en un extraño caso de anafilaxia relacionado con el chorro de arena con cáscaras de nuez en una estación de bomberos de Edmonton que está siendo renovada. El 2 de octubre, David Mathews dice que su hijo, Justin Mathews, llegó a las obras de la estación de bomberos de Rosedale para realizar pruebas de calidad del aire, ya que otra empresa había estado en la estación limpiando con chorro de arena la vieja pintura con plomo de las paredes. Justin estuvo en el edificio durante unos 20 minutos antes de tener dificultades para respirar, y se desplomó fuera. “Salió del edificio y trató de tomar aire”, dijo su padre a Allergic Living. En el Hospital de la Universidad de Alberta,

los médicos informaron a Mathews y a su esposa de que Justin había sufrido un paro cardíaco durante una grave reacción anafiláctica por la exposición a las nueces. La familia sospecha que Justin inhaló muchas partículas de nogal procedentes de la voladura, y los investigadores de Salud y Seguridad Laboral de Alberta están ahora investigando. Justin no llevaba consigo un autoinyector de epinefrina y tampoco lo tenían los socorristas del parque de bomberos de Rosedale. Le practicaron la reanimación cardiopulmonar hasta que llegó la ambulancia y se llevó al joven al hospital. Los médicos dijeron a la familia que Justin no se recuperaría debido a los daños cerebrales; se le retiró el soporte vital el 7 de octubre.

Food Allergies Stats and Facts

FACTS

1. A food allergy is a medical condition in which exposure to a food triggers a harmful immune response. The immune response, called an allergic reaction, occurs because the immune system attacks proteins in the food that are normally harmless. The proteins that trigger the reaction are called allergens.
2. The symptoms of an allergic reaction to food can range from mild (itchy mouth, a few hives) to severe (throat tightening, difficulty breathing).
3. Anaphylaxis is the most serious reaction to allergens there is. Anaphylaxis is a life-threatening whole-body allergic reaction that can impair your breathing, cause a dramatic drop in your blood pressure, and affect your heart rate. Anaphylaxis requires immediate medical treatment, including an injection of epinephrine and a trip to a hospital emergency room. If it isn't treated properly, anaphylaxis can be fatal.
4. Food allergies are not to be confused with food intolerances which are unpleasant but not threatening.
5. More than 170 foods have been reported to cause allergic reactions.
6. Eight major food allergens – milk, egg, peanut, tree nuts, wheat, soy, fish and crustacean shellfish – are responsible for most of the serious food allergy reactions in the United States.

STATS

Researchers estimate that 32 million Americans have food allergies, including 5.6 million children under age 18. That's one in 13 children, or roughly two in every classroom. Studies published in 2018 and 2019 estimate the number of Americans of all ages who have convincing symptoms of allergy to specific foods:

- shellfish: 8.2 million

- milk: 6.1 million
- peanut: 6.1 million
- tree nuts: 3.9 million
- egg: 2.6 million
- fin fish: 2.6 million
- wheat: 2.4 million
- soy: 1.9 million
- sesame: 0.7 million

Food Allergies Are on the Rise

- The Centers for Disease Control & Prevention reports that the prevalence of food allergy in children increased by 50 percent between 1997 and 2011.
 - Between 1997 and 2008, the prevalence of peanut or tree nut allergy appears to have more than tripled in U.S. children.
 - Food Allergy Reactions Are Serious and Can Be Life-Threatening.
 - Every three minutes, a food allergy reaction sends someone to the emergency room.
 - Each year in the U.S., 200,000 people require emergency medical care for allergic reactions to food.
 - Childhood hospitalizations for food allergy tripled between the late 1990s and the mid-2000s.
-

Food Allergies Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Una alergia alimentaria es una condición médica en la que la exposición a un alimento desencadena una respuesta inmunitaria perjudicial. La respuesta inmunitaria,

denominada reacción alérgica, se produce porque el sistema inmunitario ataca a las proteínas del alimento que normalmente son inofensivas. Las proteínas que desencadenan la reacción se llaman alérgenos.

2. Los síntomas de una reacción alérgica a los alimentos pueden ser desde leves (picor de boca, algunas ronchas) hasta graves (opresión de garganta, dificultad para respirar).
3. La anafilaxia es la reacción a los alérgenos más grave que existe. La anafilaxia es una reacción alérgica de todo el cuerpo que pone en peligro la vida y que puede dificultar la respiración, provocar un descenso drástico de la presión arterial y afectar al ritmo cardíaco. La anafilaxia requiere un tratamiento médico inmediato, que incluye una inyección de epinefrina y un viaje a la sala de emergencias de un hospital. Si no se trata adecuadamente, la anafilaxia puede ser mortal.
4. Las alergias alimentarias no deben confundirse con las intolerancias alimentarias, que son desagradables pero no amenazantes.
5. Se han registrado más de 170 alimentos que provocan reacciones alérgicas.
6. Ocho de los principales alérgenos alimentarios -leche, huevo, cacahuete, frutos secos, trigo, soja, pescado y marisco- son responsables de la mayoría de las reacciones alérgicas alimentarias graves en Estados Unidos.

ESTADÍSTICAS

Los investigadores calculan que 32 millones de estadounidenses tienen alergias alimentarias, entre ellos 5,6 millones de niños menores de 18 años. Eso es uno de cada 13 niños, o aproximadamente dos en cada aula.

Los estudios publicados en 2018 y 2019 estiman el número de estadounidenses de todas las edades que tienen síntomas convincentes de alergia a alimentos específicos:

- marisco: 8,2 millones
- leche: 6,1 millones

- cacahuete: 6,1 millones
- frutos secos: 3,9 millones
- huevo: 2,6 millon
- pescado de aleta: 2,6 millones ■ trigo: 2,4 millones
- soja: 1,9 millones
- sésamo: 0,7 millones

Las alergias alimentarias van en aumento

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades informan de que la prevalencia de la alergia alimentaria en los niños aumentó un 50% entre 1997 y 2011.
- Entre 1997 y 2008, la prevalencia de la alergia a los cacahuetes o a los frutos secos parece haberse triplicado con creces en los niños estadounidenses.
- Las reacciones de alergia alimentaria son graves y pueden poner en peligro la vida.
- Cada tres minutos, una reacción alérgica a los alimentos envía a alguien a la sala de emergencias.
- Cada año en EE.UU., 200.000 personas requieren atención médica de urgencia por reacciones alérgicas a los alimentos.
- Las hospitalizaciones infantiles por alergia alimentaria se triplicaron entre finales de la década de 1990 y mediados de la década de 2000.

Food Allergies Picture This



What's wrong in this picture?

To prevent people with food allergies from suffering dangerous reactions, controlling allergens at work is crucial. Many symptoms are life-threatening without proper treatment – around ten people in the US die from food allergies every year. In fact, an estimated 1-2% of adults have a food allergy, which equals around 2 million people. It's therefore likely that someone in your workplace has an allergy, and without caution you could put them at serious risk of a reaction. You should understand how to minimise allergy risks and prioritise managing food allergies in the workplace to keep them safe.

Food Allergies Picture This – Spanish



¿Qué hay de malo en esta foto?

Para evitar que las personas con alergias alimentarias sufran reacciones peligrosas, es fundamental controlar los alérgenos en el trabajo. Muchos de los síntomas son potencialmente mortales si no se tratan adecuadamente: cada año mueren en Estados Unidos unas diez personas por alergias alimentarias. De hecho, se calcula que entre el 1% y el 2% de los adultos tienen una alergia alimentaria, lo que equivale a unos 2 millones de personas.

Por lo tanto, es probable que alguien en su lugar de trabajo tenga una alergia, y sin precaución podría ponerle en grave riesgo de sufrir una reacción. Debe saber cómo minimizar los riesgos de alergia y dar prioridad a la gestión de las alergias alimentarias en el lugar de trabajo para mantenerlos a salvo.

Falls on the Same Level Meeting

Kit

FALLS ON THE SAME LEVEL

Slips, trips and same-level falls result from some a kind of unintended or unexpected change in the contact between the feet and the ground or walking surface. This shows that good housekeeping, quality of walking surfaces, selection of proper footwear, and appropriate pace of walking are critical for preventing accidents.

COMMON SLIP AND TRIP HAZARDS

Most slips and trips are caused by: poor lighting, trailing cables, unsuitable floor coverings, uneven or damaged floor surfaces, or floor surfaces contaminated with liquid or grease.

PREVENTION

1. Create Good Housekeeping Practices

Proper housekeeping is a routine. It is an ongoing procedure that is simply done as a part of each worker's daily performance. To create an effective housekeeping program, there are three simple steps to get you started

- **Plan ahead**– Know what needs to be done, who's going to do it and what the particular work area should look like when you are done.
- **Assign responsibilities**– It may be necessary to assign a specific person or group of workers to clean up, although personal responsibility for cleaning up after himself/herself is preferred.
- **Implement a program**– Establish housekeeping procedures as a part of the daily routine.

2. Reduce Wet or Slippery Surfaces

Walking surfaces account for a significant portion of injuries reported by state agencies. The most frequently reported types of surfaces where these injuries occur include: parking lots, sidewalks (or lack of), food preparation areas, shower stalls in residential dorms and floors in general

- Use moisture-absorbent mats with beveled edges in entrance areas. Make sure they have backing material that will not slide on the floor.
- Display “Wet Floor” signs as needed.
- Use anti-skid adhesive tape in troublesome areas.
- Clean up spills immediately. Create a procedure for taking the appropriate action when someone causes or comes across a food or drink spill.
- Use proper area rugs or mats for food preparation

3. Avoid Creating Obstacles in Aisles and Walkways

Injuries can also result in from trips caused by obstacles, clutter, materials and equipment in aisles, corridors, entranceways and stairwells. Proper housekeeping in work and traffic areas is still the most effective control measure in avoiding the proliferation of these types of hazards.

4. Create and Maintain Proper Lighting

Poor lighting in the workplace is associated with an increase in accidents.

5. Wear Proper Shoes

The shoes we wear can play a big part in preventing falls. The slickness of the soles and the type of heels worn need to be evaluated to avoid slips, trips and falls.

6. Control Individual Behavior

Taking shortcuts, not watching where one is going, using a cell phone, carrying materials which obstructs the vision, wearing sunglasses in low-light areas, not using designated walkways and speed are common elements in many on-the-job injuries.

What Employees Can Do for Safety's Sake

- taking your time and paying attention to where you are going.
- adjusting your stride to a pace that is suitable for the walking surface and the tasks you are doing.
- walking with the feet pointed slightly outward.
- making wide turns at corners.

Slips, Trips Takeaway

There are three things that workplace managers, front-line supervisors and workers should do to eliminate, reduce and avoid totally preventable “incidents” by:

- understand how accidents happen
- identify the trouble area
- eliminate or minimize

FINAL WORD

Slips and trips are leading causes of injuries in any workplace. Injuries such as a rolled ankle usually aren't very serious but can take away from productivity. Sometimes, slips or trips can lead to falls. Depending on the circumstances, these falls can prove to be fatal. Preventing slips and trips involve a small amount of effort.

Falls on the Same Level Stats and Facts

FACTS

1. Half of all accidental deaths in the home are caused by a fall. Most fall injuries in the home happen at ground level, not from an elevation.
2. Slips and falls do not constitute a primary cause of fatal occupational injuries, but represent the primary cause of lost days from work.
3. The three leading causes of work-related injuries treated in an emergency department were contact with objects and equipment, overexertion and bodily reaction, and falls, slips and trips without a fall.
4. Falls occur in virtually all manufacturing and service sectors. Fatal falls however are in construction, mining and certain maintenance activities.
5. According to the American Trucking Association, slips and falls are the leading cause of compensable injury in the trucking industry.
6. Falls are the most common cause of traumatic brain injuries.
7. Incidence of falls goes up with each decade of life.

STATS

- 27% of the 900,380 nonfatal work injuries resulting in days away from work in 2018 were related to slips, trips, and falls.
- falls on the same level is the second leading preventable workplace injury event resulting in cases with days away from work. In 2019, 146 workers died and 153,140 were injured.
- Each year there are about 17,000 lost-time injuries due to falls in the workplace.
- 65% of all fall-related injuries are from **“same level”**.
- One in five lost-time injuries result from falls.
- Every year about 20 people die in Ontario because of workplace falls.
- 80 workers are injured every day because of a fall – that’s one every 20 minutes.
- An average WSIB claim is \$11,771; factor in other costs like

lost productivity and staff replacement, and the cost can be as much as four times more – approximately \$59,000 per injury.

- with a profit margin of 5%, sales/services required to cover the total cost of one injury equals about \$1.2 million.

Falls on the Same Level Fatality Report

Buck Rockafellow worked as an ironworker at 22 years old. After a short 2 years of experience, he had a life-changing accident.

He was working on the third story of a building. His cousin, who was working on the same project, called him for lunch. Rockafellow started making his way around the building. He temporary unclipped his fall protection and took a small leap – about a foot and a half.

His footing slipped on the wet and oily surface. He fell 33 feet.

Rockafellow broke 18 bones, collapsed a lung, broke his pelvic bone in 3 places, and dislocated 3 fingers. Miraculously, Buck survived. Even more miraculously, he walked again.

Most workers that fall from such great heights aren't so lucky. Wearing fall protection properly, no matter how uncomfortable or heavy, would have prevented this accident.

Falls on the Same Level – Picture This

PREVENTING FALLS*
from **SLIPS and TRIPS**
ONE STEP AT A TIME

That's approximately **28,353** slips and trips annually

About **12%** of all accepted injury claims are from a slip or trip.

To PREVENT falls:

- USE appropriate, non-slip flooring material
- PROVIDE adequate lighting

PRACTICE good housekeeping:

- CLEAN up all spills and debris immediately
- MARK or IDENTIFY spills and wet areas
- KEEP walkways clear of clutter and other obstacles
- CLOSE file cabinets and storage drawers immediately
- COVER or TAPE down cords or cables

SELECT and WEAR proper footwear:

- MATCH your footwear to all the hazards of your job
- KEEP shoes in good repair, clean and free from contaminants

5 WAYS to REDUCE the RISK of Slipping or Tripping

- SLOW down and pay attention to where you are going
- KEEP walking areas clear from clutter or obstructions
- PLACE each foot firmly and flat on the floor
- KEEP flooring in good condition
- ADJUST your stride to be suitable for the walking surface and the task
- USE installed light sources that provide sufficient light for your tasks
- WALK with your feet pointed slightly outward
- USE a flashlight if you enter a dark room
- MAKE wide turns at corners
- DO NOT LET objects you are carrying or pushing block your view

Common CAUSES

Slips

- Slippery materials (water, ice, snow, oils, powders, granular solids)
- Slippery surfaces (polished tile or stone, smooth painted concrete or metal)
- Inappropriate footwear for the surface

Trips

- Uneven walking surfaces
- Unexpected or unseen steps, platforms or thresholds
- Wrinkled carpeting, or loose rugs or mats
- Obstructions such as an open bottom file cabinet drawer
- Exposed or loose cables, wires or cords
- Clutter on the floor or stairs

Employers should make sure the health and safety program includes slips and trips prevention:

- CONDUCT regular inspections
- IDENTIFY high-risk areas such as stairs, entrances, and high-traffic areas
- TRAIN managers, supervisors and workers

CCOHS.ca
Canadian Centre for Occupational Health and Safety

Source: Ehssafetynews.com

Falls on the Same Level Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

CAÍDAS AL MISMO NIVEL

Los resbalones, los tropezones y las caídas al mismo nivel son el

resultado de algún tipo de cambio involuntario o inesperado en el contacto entre los pies y el suelo o la superficie para caminar. Esto demuestra que una buena limpieza, la calidad de las superficies por las que se camina, la selección de un calzado adecuado y un ritmo de marcha apropiado son fundamentales para prevenir los accidentes.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS COMUNES DE RESBALONES Y TROPIEZOS

La mayoría de los resbalones y tropiezos son causados por: mala iluminación, cables que se arrastran, revestimientos de suelo inadecuados, superficies de suelo desiguales o dañadas, superficies de suelo contaminadas, por ejemplo, con líquido o grasa, y mala limpieza, por ejemplo, al tropezar o caer sobre algo dejado en el camino.

COMO PROTEGERSE

PREVENCIÓN

1. Crear buenas prácticas de limpieza

Las buenas prácticas de limpieza son una rutina. Es un procedimiento continuo que simplemente se realiza como parte del desempeño diario de cada trabajador. Para crear un programa de limpieza eficaz, hay tres pasos sencillos para empezar a.

- **Planificar con antelación**— Saber qué hay que hacer, quién lo va a hacer y qué aspecto debe tener la zona de trabajo cuando se termine.
- **Asigne responsabilidades**— Puede ser necesario asignar a una persona o grupo de trabajadores concretos la limpieza, aunque es preferible la responsabilidad personal de limpiar lo que se hace.
- **Implemente un programa**— Establezca procedimientos de limpieza como parte de la rutina diaria.

2. Reducir las superficies húmedas o resbaladizas

Las superficies en las que se camina representan una parte importante de las lesiones notificadas por los organismos estatales. Los tipos de superficies más frecuentes en los que se producen estas lesiones son: los aparcamientos, las aceras (o la falta de ellas), las zonas de preparación de alimentos, las duchas de las residencias y los suelos en general

Utilice alfombras que absorban la humedad con bordes biselados en las zonas de entrada. Asegúrese de que tienen un material de soporte que no se deslice por el suelo.

- Coloque carteles de “suelo mojado” cuando sea necesario.
- Utilice cinta adhesiva antideslizante en las zonas problemáticas.
- Limpie inmediatamente los derrames. Cree un procedimiento para tomar las medidas adecuadas cuando alguien provoque o se encuentre con un derrame de comida o bebida.
- Utilice alfombras o tapetes adecuados para la preparación de alimentos.

3. Evite crear obstáculos en los pasillos y corredores

También pueden producirse lesiones por tropiezos causados por obstáculos, desorden, materiales y equipos en pasillos, corredores, entradas y escaleras. Una limpieza adecuada en las zonas de trabajo y tránsito sigue siendo la medida de control más eficaz para evitar la proliferación de este tipo de peligros.

4. Crear y mantener una iluminación adecuada

Una mala iluminación en el lugar de trabajo está asociada a un aumento de los accidentes.

5. Utilice un calzado adecuado

El calzado que usamos puede desempeñar un papel importante en la prevención de caídas. Es necesario evaluar el deslizamiento de las suelas y el tipo de tacones que se usan para evitar resbalones, tropiezos y caídas.

6. Controlar el comportamiento individual

Tomar atajos, no mirar por dónde se va, utilizar el teléfono móvil, llevar materiales que obstruyan la visión, llevar gafas de sol en zonas con poca luz, no utilizar las pasarelas designadas y la velocidad son elementos comunes en muchas lesiones en el trabajo.

Lo que los empleados pueden hacer por la seguridad

- tomarse su tiempo y prestar atención a dónde va.
- ajustar la zancada a un ritmo adecuado para la superficie por la que se camina y las tareas que se realizan.
- caminar con los pies apuntando ligeramente hacia fuera.
- realizar giros amplios en las curvas.

Resbalones y tropiezos

Hay tres cosas que los responsables del lugar de trabajo, los supervisores de primera línea y los trabajadores deben hacer para eliminar, reducir y evitar “incidentes” totalmente prevenibles

- entender cómo se producen los accidentes
- identificar el área problemática
- eliminar o minimizar

CONCLUSIÓN

Los resbalones y tropiezos son las principales causas de lesiones en cualquier lugar de trabajo. Lesiones como un tobillo torcido no suelen ser muy graves, pero pueden restar productividad. A veces, los resbalones o tropiezos pueden provocar caídas. Dependiendo de las circunstancias, estas caídas pueden resultar mortales. Prevenir los resbalones y tropiezos supone un pequeño esfuerzo.

Falls on the Same Level Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. La mitad de las muertes accidentales en el hogar están causadas por una caída. La mayoría de las lesiones por caídas en el hogar se producen a nivel del suelo, no desde una altura.
2. Los resbalones y las caídas no constituyen una de las principales causas de las lesiones laborales mortales, pero representan la principal causa de pérdida de días de trabajo.
3. Las tres principales causas de lesiones laborales atendidas en un servicio de urgencias fueron el contacto con objetos y equipos, el sobreesfuerzo y la reacción corporal, y las caídas, resbalones y tropiezos sin caída.
4. Las caídas se producen prácticamente en todos los sectores manufactureros y de servicios. Sin embargo, las caídas mortales se producen en la construcción, la minería y determinadas actividades de mantenimiento.
5. Según la American Trucking Association, los resbalones y las caídas son la principal causa de lesiones indemnizables en el sector del transporte por carretera.
6. Las caídas son la causa más común de lesiones cerebrales traumáticas.
7. La incidencia de las caídas aumenta con cada década de vida.

ESTADÍSTICAS

- El 27% de las 900.380 lesiones laborales no mortales que dieron lugar a días de baja laboral en 2018 estuvieron relacionadas con resbalones, tropiezos y caídas.
- Las caídas en el mismo nivel son el segundo evento de lesión prevenible en el lugar de trabajo que da lugar a casos con días de ausencia del trabajo. En el 2019, 146 trabajadores

murieron y 153.140 resultaron heridos.

- Cada año se producen unas 17.000 lesiones con baja por caídas en el lugar de trabajo.
 - El 65% de todas las lesiones relacionadas con caídas son del “mismo nivel”.
 - Una de cada cinco lesiones con baja se debe a caídas.
 - Cada año mueren en Ontario unas 20 personas a causa de caídas en el lugar de trabajo.
 - Cada día se lesionan 80 trabajadores a causa de una caída, es decir, uno cada 20 minutos.
 - El coste medio de una reclamación al WSIB es de 11.771 dólares; si se tienen en cuenta otros costes, como la pérdida de productividad y la sustitución de personal, el coste puede ser hasta cuatro veces mayor: aproximadamente 59.000 dólares por lesión.
 - Con un margen de beneficio del 5%, las ventas/servicios necesarios para cubrir el coste total de una lesión equivalen a unos 1,2 millones de dólares.
-

Falls on the Same Level Fatality Report – Spanish

Un obrero del hierro se cae y sobrevive.

El compañero Buck Rocka trabajó como ferretero a los 22 años. Tras dos años de experiencia, sufrió un accidente que le cambió la vida.

Estaba trabajando en el tercer piso de un edificio. Su primo, que trabajaba en el mismo proyecto, le llamó para comer. El compañero de Rocka empezó a recorrer el edificio. Se desprendió temporalmente de su protección anticaídas y dio un pequeño salto, de unos 30 cm.

Su pie resbaló en la superficie húmeda y aceitosa. Cayó 33 pies.

El compañero Rocka se rompió 18 huesos, se colapsó un pulmón, se rompió el hueso de la pelvis en 3 lugares y se dislocó 3 dedos. Milagrosamente, Buck sobrevivió. Y aún más milagrosamente, volvió a caminar.

La mayoría de los trabajadores que caen desde alturas tan grandes no tienen tanta suerte. Llevar una protección anticaídas adecuadas, por muy incómoda o pesada que sea, habría evitado este accidente.

Falls on the Same Level – Picture This – Spanish

ACABE CON LOS RIESGOS DE RESBALONES, TROPIEZOS Y CAÍDAS EN SU CENTRO DE TRABAJO

Los resbalones, tropiezos y caídas no son raros en las plantas de manufactura. Saber dónde ocurren los accidentes con mayor frecuencia, y cómo puede ayudar a prevenirlos, es llevar su programa de seguridad al siguiente nivel.

 RESBALÓN Muy poca fricción o tracción entre los pies y la superficie para caminar o trabajar	 TROPIEZO Cuando un pie o pantorrilla golpea un objeto y la parte superior del cuerpo continúa en movimiento	 CAÍDA Pérdida del equilibrio, dando como resultado un descenso hasta el suelo contra un objeto
--	---	--

ESTOS INCIDENTES... Causan alrededor del 17% de todas las lesiones laborales incapacitantes 	Representan 1 de 6 accidentes con tiempo muerto 	Cuestan en promedio \$20,000 USD por incidente 
--	--	---

Los resbalones, tropiezos y caídas son ocasionados por 3 problemas principales: Factores humanos, superficies mojadas y problemas de limpieza. Dé un vistazo en su planta y determine si los siguientes riesgos potenciales representan una amenaza para usted:		
 ESTACIONAMIENTO Y ENTRADA ✓ Hielo en el estacionamiento ✓ Piso resbaloso ocasionado por calzado mojado ✓ Superficie dispareja	 SALA DE DESCANSO ✓ Café derramado ✓ Bote de basura con fugas ✓ Hielo derretido en el piso ✓ Goteras del fregadero	 VÍA PEATONAL ✓ Piso mojado por limpieza reciente ✓ Goteras del techo o tuberías ✓ Piso disparejo/escalón inesperado ✓ Máquina mal colocada
 PISO DE PRODUCCIÓN ✓ Exceso de rocío en procesos húmedos ✓ Fugas o goteras cerca de máquinas ✓ Derrame de un tambo o contenedor ✓ Polvo por fresado o lijado	 EN TODA LA PLANTA ✓ Cordones, mangueras y alambre descubiertos ✓ Andamios o escaleras inseguros ✓ Iluminación pobre ocultando un riesgo de tropiezo ✓ Escaleras que necesitan un acabado antideslizante	

Amputations Stats and Facts

AMPUTATION REALITY

Amputations are some of the most serious and debilitating workplace injuries. They are widespread and involve a variety of activities and equipment.

- Amputations occur most often when workers operate unguarded or inadequately safeguarded mechanical power presses, power press brakes, powered and non-powered conveyors, and printing presses, roll-forming and roll bending machines, food slicers, meat grinders, meat cutting band saws, drill presses, and milling machines as well as shears, grinders, and slitters.
- These injuries also happen during materials handling activities and when using forklifts and doors as well as trash compactors and powered and non-powered hand tools.
- Besides normal operation, the following activities involving stationary machines also expose workers to potential amputation hazards: setting up, threading, preparing, adjusting, cleaning, lubricating, and maintaining machines as well as clearing jams.

Revealing statistics

- 2017 data shows that amputation related to workplace injury affected approximately 0.5 out of every 10,000 U.S. workers (or 1 in every 20,000 workers):
- Manufacturing (2.1 amputations per every 10,000 workers)
- Construction (1.4 amputations for every 10,000 workers)
- Agriculture, Forestry, Fishing and Hunting (1.4 amputations

for every 10,000 workers)

- Amputations happen on average twice a week, according to the data. There were 270 incidents in a 31-month period spanning 2015 to 2017, according to the OSHA figures. Most of the incidents involved the amputation of fingers or fingertips, but there were recordings of lost hands, arms or toes. During the period there were a total of 550 serious injuries which cover 22 of the 50 states so the true total for the USA would be substantially higher.
-

Amputations Stats and Facts – Spanish

LA REALIDAD DE LAS AMPUTACIONES

Las amputaciones son algunas de las lesiones laborales más graves y debilitantes. Están muy extendidas y afectan a una gran variedad de actividades y equipos.

- Las amputaciones se producen con mayor frecuencia cuando los trabajadores manejan prensas mecánicas sin protección o con una protección inadecuada, prensas plegadoras, cintas transportadoras con o sin motor y prensas de impresión, máquinas de conformación y doblado de rollos, cortadoras de alimentos, picadoras de carne, sierras de cinta para cortar carne, taladros y fresadoras, así como cizallas, amoladoras y cortadoras.
- Estas lesiones también se producen durante las actividades de manipulación de materiales y al utilizar carretillas elevadoras y puertas, así como compactadores de basura y herramientas manuales con o sin motor.
- Además del funcionamiento normal, las siguientes actividades en las que intervienen máquinas fijas también exponen a los

trabajadores a posibles riesgos de amputación: la puesta en marcha, el roscado, la preparación, el ajuste, la limpieza, la lubricación y el mantenimiento de las máquinas, así como la eliminación de atascos.

Estadísticas reveladoras

- Los datos de 2017 muestran que la amputación relacionada con una lesión en el lugar de trabajo afectó aproximadamente a 0,5 de cada 10.000 trabajadores estadounidenses (o 1 de cada 20.000 trabajadores):
 - Fabricación (2,1 amputaciones por cada 10.000 trabajadores)
 - Construcción (1,4 amputaciones por cada 10.000 trabajadores)
 - Agricultura, silvicultura, pesca y caza (1,4 amputaciones por cada 10.000 trabajadores)
 - Según los datos, las amputaciones se producen una media de dos veces por semana. Hubo 270 incidentes en un período de 31 meses que abarca de 2015 a 2017, según las cifras de la OSHA. La mayoría de los incidentes consistieron en la amputación de dedos de las manos o de las puntas de los dedos, pero se registraron pérdidas de manos, brazos o dedos de los pies. Durante el periodo hubo un total de 550 lesiones graves que abarcan 22 de los 50 estados, por lo que el verdadero total de Estados Unidos sería sustancialmente mayor.
-

Amputations Fatality File

A meat plant worker who asked to remain anonymous told the Guardian that although he has managed to avoid injury himself, most of his friends have needed surgery at some point. “If you complain about your hands, they just say you’ll be fine ... they want you to put ice on it during your break time or lunchtime” – rather than during production hours.

A 50 year-old worker, from Nebraska, adds, “When I get home I have to stretch my hands, I feel a pinch, it hurts... You never get used to the work. I do it because I have to support my family. I don’t have an education.”

Amanda Hitt, from the Food Integrity Campaign, said: “Increased line speeds pose a real threat to workers. In addition to heinous injuries resulting from speed such as amputations and physical injury, workers are also at risk from injuries resulting from repeated motions. A pork plant worker may make ... hard-cutting knife motions while working on a line. This repetition puts the worker at risk [of] debilitating musculoskeletal problems.”

“Every co-worker I know has been injured at some point,” plant worker Eric Furstenberg told the USDA as they examined the case for implementing reforms that would include speeding up the line. “I can attest that the line speeds are already too fast to keep up with. Please, I am asking you not to increase them anymore.”

Amputations Fatality File – Spanish

Un trabajador de una planta cárnica que pidió permanecer en el anonimato dijo a The Guardian que, aunque él mismo ha conseguido evitar las lesiones, la mayoría de sus amigos han necesitado una intervención quirúrgica en algún momento. “Si te quejas de tus manos, sólo te dicen que te pondrás bien... quieren que te pongas hielo durante tu tiempo de descanso o a la hora de comer”, en lugar de durante las horas de producción.

Un trabajador de 50 años, de Nebraska, añade: “Cuando llego a casa tengo que estirar las manos, siento un pinchazo, me duele... Nunca te acostumbras al trabajo. Lo hago porque tengo que mantener a mi familia. No tengo estudios”.

Amanda Hitt, de la Campaña de Integridad Alimentaria, dijo: “El aumento de la velocidad de las líneas supone una amenaza real para los trabajadores. Además de las atroces lesiones derivadas de la velocidad, como las amputaciones y las lesiones físicas, los trabajadores también corren el riesgo de sufrir lesiones derivadas de los movimientos repetidos. Un trabajador de una planta de producción de carne de cerdo puede hacer ... movimientos bruscos con el cuchillo mientras trabaja en una línea. Esta repetición pone al trabajador en riesgo [de] problemas musculoesqueléticos debilitantes.”

“Todos los compañeros de trabajo que conozco se han lesionado en algún momento”, dijo el trabajador de la planta Eric Furstenberg al USDA mientras examinaban el caso para implementar reformas que incluirían la aceleración de la línea. “Puedo dar fe de que la velocidad de la línea ya es demasiado rápida para mantenerla. Por favor, les pido que no las aumenten más”.