

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La carne, las aves, el pescado y el marisco son elementos importantes del menú de los restaurantes porque constituyen una buena fuente de proteínas y nutrientes esenciales para muchas personas.

CUÁL ES EL PELIGRO

PELIGROS POTENCIALES ASOCIADOS A LA SEGURIDAD DE LA CARNE, EL PESCADO Y EL MARISCO EN LOS RESTAURANTES

Enfermedades transmitidas por los alimentos: El consumo de carne, aves, pescado o marisco que no se manipule o cocine adecuadamente puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Los síntomas pueden incluir náuseas, vómitos, diarrea y fiebre.

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada puede producirse cuando la carne, las aves, el pescado o el marisco crudos entran en contacto con otros alimentos o superficies, pudiendo transferir bacterias nocivas. Esto puede ocurrir durante la preparación, la cocción o el servicio.

Alergias: Para las personas con alergias alimentarias, incluso una pequeña cantidad de contaminación cruzada es peligrosa. Si el personal del restaurante no toma las debidas precauciones para evitar la contaminación cruzada, los clientes alérgicos corren peligro.

Contaminación química: La carne, las aves, el pescado y el marisco pueden estar contaminados con sustancias químicas como antibióticos, pesticidas o metales pesados. Estos contaminantes

pueden ser perjudiciales para la salud humana si se consumen en grandes cantidades.

Fraude: A veces, los restaurantes pueden etiquetar mal o tergiversar el tipo o el origen de la carne, las aves, el pescado o el marisco, lo que lleva al consumo de productos de calidad inferior o incluso inseguros.

PRINCIPALES PREOCUPACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO

La salud: Estos alimentos son buenas fuentes de proteínas, vitaminas y minerales, pero también pueden ser ricos en grasas saturadas, colesterol y sodio, lo que puede aumentar el riesgo de cardiopatías, accidentes cerebrovasculares y otros problemas de salud.

Medio ambiente: La cría de animales para la alimentación requiere grandes cantidades de tierra, agua y energía, y puede contribuir a la deforestación, la contaminación del agua y las emisiones de gases de efecto invernadero. La sobrepesca y las prácticas acuícolas insostenibles también pueden dañar los ecosistemas marinos y amenazar la supervivencia de determinadas especies.

Bienestar animal: Muchos animales se crían hacinados y en condiciones insalubres y pueden ser sometidos a prácticas inhumanas como el confinamiento, la mutilación y el sacrificio sin anestesia.

Cuestiones culturales y sociales: Los cambios en los hábitos alimentarios pueden tener implicaciones para la identidad individual y comunitaria.

COMO PROTEGERSE

PREVENIR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS PROCEDENTES DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO EN EL RESTAURANTE

Compre a un proveedor de confianza: Asegúrese de comprar la carne, las aves, el pescado y el marisco a un proveedor de confianza.

Compruebe la frescura: Compruebe la fecha de caducidad del envase y busque signos de frescura, como un color brillante y una textura firme. Si el alimento desprende mal olor, es posible que no esté fresco.

Consérvelos adecuadamente: Conserve la carne, las aves, el pescado y el marisco refrigerados o congelados hasta el momento de consumirlos.

Cocínelos bien: Cocine la carne, las aves, el pescado y el marisco a la temperatura interna adecuada para eliminar las bacterias nocivas. Utilice un termómetro de carne para asegurarse de que el alimento ha alcanzado una temperatura segura.

Practique una buena higiene: Lávese las manos, los utensilios y las superficies que entren en contacto con carne, aves, pescado o marisco crudos para evitar la contaminación cruzada.

Esté al tanto de las retiradas de alimentos: Manténgase informado sobre las retiradas de alimentos.

DIRECTRICES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LA CARNE, LAS AVES, EL PESCADO Y EL MARISCO EN LOS RESTAURANTES

- Busque instalaciones limpias y en buen estado. Compruebe la limpieza general del restaurante, incluida la cocina, el comedor y los aseos.
- Asegúrese de que el restaurante tiene un certificado de seguridad alimentaria. Compruebe si el restaurante cuenta con una certificación de seguridad alimentaria de una organización acreditada, como la Asociación Nacional de Restaurantes o el programa SERV Safe.
- Compruebe que los alimentos se almacenan y manipulan correctamente. Asegúrese de que el restaurante almacena y manipula correctamente la carne, las aves, el pescado y el marisco. Deben mantenerse a la temperatura adecuada para evitar que se estropeen.
- Pregunte cómo se prepara la comida. Pregunte al camarero o al cocinero cómo se preparan la carne, las aves, el pescado y el marisco. Asegúrese de que se cocinan a la temperatura

adecuada para eliminar cualquier bacteria dañina.

- Busque signos de frescura. Compruebe si hay signos de frescura, como colores brillantes, textura firme y ausencia de malos olores.
- No tema hacer preguntas. Si tiene alguna duda o pregunta sobre la seguridad de los alimentos, no dude en preguntar al camarero o al chef.
- Cuando pida carne, aves, pescado o marisco, asegúrese de que estén bien cocinados a la temperatura interna recomendada. Por ejemplo, la carne de vacuno debe cocinarse a 63°C (145°F), las aves a 74°C (165°F) y el pescado a 63°C (145°F).
- Preste atención a cómo se manipulan y preparan los alimentos. Asegúrese de que el personal del restaurante utiliza tablas de cortar, cuchillos y otros utensilios distintos para la carne, las aves, el pescado y el marisco crudos. La contaminación cruzada puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Compruebe el color y la textura de la carne, las aves, el pescado o el marisco. Debe estar firme, no viscosa ni descolorida. Si tiene mal aspecto u olor, no lo coma.
- Si sufre alguna alergia alimentaria o tiene alguna restricción dietética, asegúrese de que el personal del restaurante lo sabe y toma precauciones para evitar la contaminación cruzada.
- Si tiene algún problema con la seguridad de la comida, no dude en preguntar al personal del restaurante.

CONCLUSIÓN

Es importante que los restaurantes tomen las debidas precauciones para minimizar estos peligros y garantizar la seguridad de sus clientes. Esto incluye la capacitación adecuada del personal y el cumplimiento de las directrices y normas de seguridad alimentaria.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

Ensure the safety of meat, fish, poultry and seafood from foodborne illness by performing these tasks:

1. **Proper storage:** Meat, poultry, fish, and seafood should be stored at the correct temperature to prevent bacterial growth. Refrigerators and freezers should be regularly cleaned and maintained to ensure they are working properly.
2. **Separate preparation:** Raw meat, poultry, fish, and seafood should be prepared separately from other foods to avoid cross-contamination. Cutting boards, utensils, and surfaces should be thoroughly cleaned between uses.
3. **Proper cooking:** Meat, poultry, fish, and seafood should be cooked to the appropriate temperature to kill any harmful bacteria or viruses. A food thermometer should be used to ensure that food is cooked to the correct temperature.
4. **Safe handling:** Workers who handle meat, poultry, fish, and seafood should wash their hands frequently and wear gloves when necessary. Any employees who are sick should not be allowed to handle food.
5. **Clear labeling:** Menu items containing meat, poultry, fish, and seafood should be clearly labeled to inform customers of any potential allergens or other dietary restrictions.
6. **Supplier selection:** Restaurants should choose reputable suppliers who follow food safety regulations and have a track record of providing safe and high-quality products.

STATS

- In restaurants, the CDC estimates that each year, 48 million people get sick from a foodborne illness. Of these, 128,000 are hospitalized and 3,000 die.
 - According to a 2019 report from the National Restaurant Association, seafood is the second most popular type of protein served at restaurants after chicken.
 - In the United States, foodborne illnesses from meat and poultry account for an estimated 1.3 million illnesses, 13,000 hospitalizations, and 230 deaths annually, according to the Centers for Disease Control and Prevention. In Canada, 1 in 8 people get sick each year from contaminated food in restaurants. Over 11,500 hospitalizations and 240 deaths occurred in Canada last year because of food-related illnesses.
 - A 2019 study published in the Journal of Food Protection found that more than 40% of seafood served in restaurants in the United States was mislabeled, meaning it was either a different species than advertised or was labeled in a way that misrepresents its origin.
 - In 2020, the global seafood market was valued at over \$158 billion, with the restaurant and foodservice sector accounting for a significant portion of the market.
-

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Garantizar la seguridad de la carne, el pescado, las aves y el marisco frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos realizando estas tareas:

1. **Almacenamiento adecuado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben almacenarse a la temperatura correcta para evitar la proliferación bacteriana. Los frigoríficos y congeladores deben limpiarse y mantenerse periódicamente para garantizar su correcto funcionamiento.
2. **Preparación por separado:** La carne, las aves, el pescado y el marisco crudos deben prepararse por separado de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada. Las tablas de cortar, los utensilios y las superficies deben limpiarse a fondo entre usos.
3. **Cocción adecuada:** La carne, las aves, el pescado y el marisco deben cocinarse a la temperatura adecuada para matar cualquier bacteria o virus dañinos. Debe utilizarse un termómetro de alimentos para garantizar que los alimentos se cocinan a la temperatura correcta.
4. **Manipulación segura:** Los trabajadores que manipulen carne, aves, pescado y marisco deben lavarse las manos con frecuencia y utilizar guantes cuando sea necesario. Los empleados que estén enfermos no deben poder manipular alimentos.
5. **Etiquetado claro:** Los elementos del menú que contengan carne, aves, pescado y marisco deben estar claramente etiquetados para informar a los clientes de cualquier alérgeno potencial u otras restricciones dietéticas.
6. **Selección de proveedores:** Los restaurantes deben elegir proveedores de confianza que sigan las normas de seguridad alimentaria y tengan un historial de suministro de productos seguros y de alta calidad.

ESTADÍSTICAS

- En los restaurantes, los CDC calculan que cada año enferman

48 millones de personas por una enfermedad transmitida por los alimentos. De ellas, 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren.

- Según un informe de 2019 de la Asociación Nacional de Restaurantes, el marisco es el segundo tipo de proteína más popular que se sirve en los restaurantes después del pollo.
- En Estados Unidos, las enfermedades transmitidas por los alimentos procedentes de la carne y las aves de corral representan aproximadamente 1,3 millones de enfermedades, 13.000 hospitalizaciones y 230 muertes al año, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. En Canadá, 1 de cada 8 personas enferma cada año por alimentos contaminados en restaurantes. El año pasado se produjeron en Canadá más de 11.500 hospitalizaciones y 240 muertes por enfermedades relacionadas con los alimentos.
- Un estudio de 2019 publicado en el Journal of Food Protection descubrió que más del 40% de los mariscos servidos en restaurantes en los Estados Unidos estaban mal etiquetados, lo que significa que eran de una especie diferente a la anunciada o estaban etiquetados de una manera que tergiversa su origen.
- En 2020, el mercado mundial de pescados y mariscos se valoró en más de 158 mil millones de dólares, y el sector de restaurantes y servicios de alimentos representó una parte significativa del mercado.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety Restaurant: Safety Fatality File

Man dies after eating raw oyster at seafood restaurant

A customer at a restaurant in Florida has died after eating a raw oyster found to be contaminated with a bacteria known as vibrio vulnificus.

The man, who has not been named but is said to be from South Florida, had visited the popular Rustic Inn Crabhouse in Fort Lauderdale earlier this month and was one of many customers that day to order the oysters.

He ended up being the only customer who got sick, having to be hospitalised before he passed away.

Gary Oreal, manager of the Rustic Inn, said the customer had worked at the restaurant about two decades ago before coming back to dine there.

The Rustic Inn has signs in the venue and on menus warning diners that eating raw shellfish may increase the risk of food-borne illness, with Oreal describing the dish as 'top of the mountain for dangerous foods to eat'.

"I have eaten them my entire life and will continue. But you are putting yourself at risk when you do it," he added.

The oysters now being served at the restaurant are from Louisiana, Oreal said, adding: "If there was a problem with the oyster bed, we would know it because others would have gotten sick."

He added: "Over the course of 60 years, we have served a couple billion oysters, and we never had anyone get sick like this guy did."

The Florida Department of Health website reveals there have been 26 cases of people being infected with vibrio vulnificus after eating raw shellfish in 2022. Six of the people who became ill later died.

Just last week, another man from Pensacola died after contracting

the bacteria from oysters.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety Restaurant: Safety Fatality File – Spanish

Muere un hombre tras comer una ostra cruda en una marisquería

Un cliente de un restaurante de Florida ha muerto tras comer una ostra cruda contaminada con la bacteria vibrio vulnificus.

El hombre, cuyo nombre no se ha dado a conocer pero que al parecer es del sur de Florida, había visitado a principios de mes el popular Rustic Inn Crabhouse de Fort Lauderdale y fue uno de los muchos clientes que ese día pidieron ostras.

Acabó siendo el único cliente que enfermó, teniendo que ser hospitalizado antes de fallecer.

Gary Oreal, gerente del Rustic Inn, dijo que el cliente había trabajado en el restaurante hace unas dos décadas antes de volver a cenar allí.

El Rustic Inn tiene carteles en el local y en los menús que advierten a los comensales de que comer marisco crudo puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, y Oreal describió el plato como «la cima de la montaña de los alimentos peligrosos para comer».

«Los he comido toda mi vida y seguiré haciéndolo. Pero te pones en peligro cuando lo haces», añadió.

Las ostras que se sirven ahora en el restaurante proceden de Luisiana, dijo Oreal, y añadió: «Si hubiera un problema con el criadero de ostras, lo sabríamos porque otros habrían enfermado».

Y añadió: «A lo largo de 60 años, hemos servido un par de miles de millones de ostras, y nunca hemos tenido a nadie que enfermara como este tipo».

El sitio web del Departamento de Salud de Florida revela que se han producido 26 casos de personas infectadas por *vibrio vulnificus* tras comer marisco crudo en 2022. Seis de las personas que enfermaron murieron más tarde.

Apenas la semana pasada, otro hombre de Pensacola murió después de contraer la bacteria de las ostras.

Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Infographic



Meat, Poultry, Fish and Seafood Safety: Restaurant Safety Infographic – Spanish



Pesticides and Food Safety Restaurant Safety Fatality File

Tragic Loss Highlights Need for Pesticide Safety in Restaurants

In a devastating incident that shook the local community, a restaurant worker lost their life due to pesticide exposure while carrying out routine pest control measures.

The victim, a dedicated employee at a popular eatery, was tasked with applying pesticides to control a persistent pest issue in the kitchen area.

Despite their diligence in following safety protocols, including wearing protective gear, the worker accidentally inhaled a toxic pesticide fume due to inadequate ventilation.

Within hours, the individual began experiencing severe symptoms of poisoning, including difficulty breathing and loss of consciousness.

Despite prompt medical attention, the worker tragically succumbed to the effects of pesticide poisoning.

The incident has prompted an urgent call for heightened awareness and stricter adherence to safety guidelines in restaurants, emphasizing the critical importance of proper pesticide handling and ventilation to prevent such tragic losses in the future.

Pesticides and Food Safety Restaurant Safety Fatality File – Spanish

Una Trágica Pérdida Destaca la Necesidad de la Seguridad de los Plaguicidas en los Restaurantes

En un incidente devastador que conmocionó a la comunidad local, un trabajador de un restaurante perdió la vida debido a la exposición a plaguicidas mientras llevaba a cabo medidas rutinarias de control de plagas.

La víctima, un empleado dedicado de un popular restaurante, tenía la tarea de aplicar pesticidas para controlar un problema persistente de plagas en la zona de la cocina.

A pesar de su diligencia en seguir los protocolos de seguridad, incluido el uso de equipo de protección, el trabajador inhaló accidentalmente un humo tóxico de pesticida debido a una ventilación inadecuada.

Al cabo de unas horas, la persona empezó a experimentar síntomas graves de intoxicación, como dificultad para respirar y pérdida de conciencia.

A pesar de la rápida atención médica, el trabajador sucumbió trágicamente a los efectos de la intoxicación por plaguicidas.

El incidente ha suscitado un llamamiento urgente a una mayor concienciación y un cumplimiento más estricto de las directrices de seguridad en los restaurantes, haciendo hincapié en la importancia crucial de una manipulación y ventilación adecuadas de los plaguicidas para evitar pérdidas tan trágicas en el futuro.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El uso de plaguicidas en un restaurante debe regularse y controlarse cuidadosamente para garantizar la seguridad de clientes y empleados. Los restaurantes deben centrarse en la aplicación de buenas prácticas de higiene, como la limpieza y desinfección periódicas, y el uso de barreras físicas, como pantallas o trampas, para evitar que las plagas entren en el edificio.

CUÁL ES EL PELIGRO

RIESGOS DEL USO DE PLAGUICIDAS EN RESTAURANTES

- **Riesgos para la salud:** Los plaguicidas pueden causar una serie de problemas de salud si no se utilizan correctamente, como irritación de la piel, problemas respiratorios e incluso cáncer. La ingestión de plaguicidas puede ser especialmente peligrosa y provocar síntomas como vómitos, diarrea y convulsiones.
- **Contaminación de los alimentos:** Los plaguicidas pueden contaminar los alimentos si no se utilizan correctamente o si se aplican demasiado cerca de las zonas de preparación de alimentos. Esto puede suponer un grave riesgo para la salud de los clientes, especialmente de los alérgicos o sensibles a determinadas sustancias químicas.
- **Contaminación ambiental:** Los plaguicidas también pueden contaminar el medio ambiente si no se eliminan

correctamente. Esto puede incluir la contaminación del suelo, el agua y el aire, lo que puede tener efectos a largo plazo sobre los ecosistemas locales y la vida silvestre.

- **Responsabilidad legal:** Los restaurantes que utilizan pesticidas sin seguir los protocolos de seguridad adecuados pueden enfrentarse a responsabilidades legales.
- **Daños a la reputación:** El uso de plaguicidas en un restaurante puede dañar su reputación, especialmente si los clientes se dan cuenta de ello.

COMO PROTEGERSE

MEJORES PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y PLAGUICIDAS EN RESTAURANTES

- **Manipulación y Almacenamiento de Alimentos:** Las prácticas adecuadas de manipulación, almacenamiento y cocinado de alimentos son esenciales para prevenir la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos. El personal debe recibir capacitación sobre higiene adecuada, prevención de la contaminación cruzada y temperaturas de cocción seguras.
- **Saneamiento y Limpieza:** La limpieza y desinfección periódicas de las zonas de preparación de alimentos, el equipo de cocina y los comedores son necesarias para mantener un entorno seguro.
- **Capacitación de los Empleados:** El personal del restaurante debe recibir una formación completa sobre seguridad alimentaria, normas sanitarias y procedimientos de emergencia.
- **Gestión de Alérgenos:** Los restaurantes deben estar atentos a la gestión de alérgenos y comunicar la información al respecto a los clientes.
- **Seguridad contra incendios:** Las medidas de seguridad contra incendios, como la colocación de extintores, la señalización de las salidas de emergencia y la capacitación del personal en el manejo de emergencias, son fundamentales para proteger a clientes y empleados.
- **Prevención de Resbalones y Caídas:** Deben tomarse medidas para evitar accidentes por resbalones y caídas, como

mantener el suelo seco y libre de peligros.

- **Cumplimiento de la Normativa:** Los restaurantes deben cumplir la normativa del departamento de sanidad local y someterse a inspecciones periódicas para garantizar que cumplen las normas de seguridad exigidas.
- **Primeros Auxilios y Emergencias Médicas:** El personal debe estar capacitado en primeros auxilios, y deben existir protocolos de emergencia médica en caso de accidentes o enfermedades.
- **Almacenar Correctamente los Plaguicidas:** Los plaguicidas deben almacenarse en un lugar fresco, seco y bien ventilado, lejos de alimentos, bebidas y otros objetos con los que las personas puedan entrar en contacto. Los plaguicidas también deben almacenarse en un armario cerrado con llave para evitar el acceso no autorizado.
- **Siga las Instrucciones de la Etiqueta:** Siga siempre las instrucciones de la etiqueta del plaguicida, incluidas la dosis, los métodos de aplicación y las precauciones de seguridad.
- **Capacite a los empleados:** Todos los empleados que manipulen plaguicidas deben recibir formación sobre el uso, almacenamiento y eliminación adecuados de los plaguicidas. Esto incluye la comprensión de las etiquetas de advertencia y los procedimientos de manipulación.
- **Elimine los Pesticidas Correctamente:** Los plaguicidas nunca deben tirarse por el desagüe, a la basura o a la intemperie. En su lugar, deben eliminarse de acuerdo con la normativa local, que puede incluir llevarlos a un centro de eliminación de residuos peligrosos.

CÓMO EVITAR EL USO DE PESTICIDAS EN LOS RESTAURANTES

- **Utilice Ingredientes Ecológicos:** Siempre que sea posible, utilice ingredientes ecológicos cultivados sin pesticidas ni fertilizantes sintéticos.
- **Asóciase con proveedores sostenibles:** Trabaje con proveedores que se comprometan a utilizar prácticas agrícolas sostenibles y a minimizar el uso de pesticidas en sus operaciones.

- **Aplique prácticas de gestión integrada de plagas:** La gestión integrada de plagas (GIP) es un enfoque que se centra en prevenir los problemas de plagas antes de que se produzcan. Esto puede incluir el uso de disuasores naturales de plagas, como aceites esenciales, y el mantenimiento de un entorno limpio e higiénico para disuadir a las plagas de establecerse.
- **Comuníquese con los clientes:** Sea transparente con sus clientes sobre su compromiso de reducir el uso de plaguicidas y comparta información sobre las medidas que está tomando para lograr este objetivo.

PUNTOS CLAVE SOBRE PLAGUICIDAS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Residuos en los Alimentos:** Los residuos de plaguicidas pueden permanecer en frutas, verduras y otros alimentos después de haber sido fumigados. Los residuos pueden suponer riesgos para la salud de los consumidores si superan los límites de seguridad.
- **Reglamentación:** Los gobiernos y las organizaciones internacionales establecen límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en los productos alimenticios para salvaguardar la salud pública.
- **Vigilancia y Análisis:** Las autoridades responsables de la seguridad alimentaria controlan y analizan periódicamente muestras de alimentos para garantizar el cumplimiento de los LMR. Si se descubre que un producto tiene residuos excesivos de plaguicidas, puede ser retirado del mercado.

CONCLUSIÓN

Los restaurantes deben seguir los procedimientos adecuados al utilizar plaguicidas para garantizar la seguridad de sus clientes y empleados.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

The use of pesticides in a restaurant should be carefully regulated and controlled to ensure the safety of customers and employees. Restaurants should focus on implementing good hygiene practices, such as regular cleaning and sanitizing, and using physical barriers, such as screens or traps, to prevent pests from entering the building.

WHAT'S THE DANGER

HAZARDS OF PESTICIDE USE IN RESTAURANT OPERATIONS

- **Health risks:** Pesticides can cause a range of health problems if they are not used correctly, including skin irritation, respiratory problems, and even cancer. Ingesting pesticides can be particularly dangerous and can cause symptoms such as vomiting, diarrhea, and seizures.
- **Contamination of food:** Pesticides can contaminate food if they are not used correctly or if they are applied too close to food preparation areas. This can pose a serious health risk to customers, especially those with allergies or sensitivities to certain chemicals.
- **Environmental contamination:** Pesticides can also contaminate the environment if they are not disposed of properly. This can include soil, water, and air contamination, which can have long-term effects on local ecosystems and wildlife.
- **Legal liability:** Restaurants that use pesticides without following proper safety protocols can face legal liability.
- **Reputation damage:** Pesticide use in a restaurant can damage a restaurant's reputation, especially if customers become aware of it.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST RESTAURANT SAFETY AND PESTICIDE PRACTICES

- **Food Handling and Storage:** Proper food handling, storage, and cooking practices are essential to prevent food contamination and foodborne illnesses. Staff should be trained on proper hygiene, cross-contamination prevention, and safe cooking temperatures.
- **Sanitation and Cleaning:** Regular cleaning and sanitation of food preparation areas, kitchen equipment, and dining areas are necessary to maintain a safe environment.
- **Employee Training:** Restaurant staff should undergo comprehensive training in food safety, health regulations, and emergency procedures.
- **Allergen Management:** Restaurants need to be vigilant about allergen management and communicate allergen information to customers.
- **Fire Safety:** Fire safety measures, such as fire extinguisher placement, fire exit signs, and staff training on handling emergencies, are critical to protecting patrons and employees.
- **Slip and Fall Prevention:** Measures should be taken to prevent slip and fall accidents, such as keeping floors dry and clear of hazards.
- **Compliance with Regulations:** Restaurants must comply with local health department regulations and undergo regular inspections to ensure they meet the required safety standards.
- **First Aid and Medical Emergencies:** Staff should be trained in first aid, and medical emergency protocols should be in place in case of accidents or illnesses.
- **Store Pesticides Properly:** Pesticides should be stored in a cool, dry, and well-ventilated area away from food, drinks, and other items that people may come into contact with. Pesticides should also be stored in a locked cabinet or closet to prevent unauthorized access.
- **Follow Label Instructions:** Always follow the instructions on

the pesticide label, including the dosage, application methods, and safety precautions.

- **Train Employees:** All employees who handle pesticides should be trained in the proper use, storage, and disposal of pesticides. This includes understanding the warning labels and handling procedures.
- **Dispose of Pesticides Properly:** Pesticides should never be poured down the drain, thrown in the trash, or left out in the open. Instead, they should be disposed of according to local regulations, which may include taking them to a hazardous waste disposal facility.

HOW TO PREVENT THE USE OF PESTICIDES AT RESTAURANTS

- **Source organic ingredients:** Whenever possible, use organic ingredients that are grown without the use of synthetic pesticides or fertilizers.
- **Partner with sustainable suppliers:** Work with suppliers who are committed to using sustainable farming practices and minimizing the use of pesticides in their operations.
- **Implement IPM practices:** Integrated Pest Management (IPM) is an approach that focuses on preventing pest problems before they occur. This can include using natural pest deterrents, such as essential oils, and maintaining a clean and sanitary environment to discourage pests from taking up residence.
- **Communicate with customers:** Be transparent with your customers about your commitment to reducing pesticide use and share information about the steps you are taking to achieve this goal.

KEY POINTS REGARDING PESTICIDES AND FOOD SAFETY

- **Residue in Food:** Pesticide residues can remain on fruits, vegetables, and other food items after they have been sprayed. The residues may pose health risks to consumers if they exceed safety limits.
- **Regulation:** Governments and international organizations establish maximum residue limits (MRLs) for pesticides in food products to safeguard public health.
- **Monitoring and Testing:** Food safety authorities regularly

monitor and test food samples to ensure compliance with MRLs. If a product is found to have excessive pesticide residues, it may be recalled from the market.

FINAL WORD

Restaurants need to follow proper procedures when using pesticides to ensure the safety of their customers and employees.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

El uso de pesticidas en un restaurante puede entrañar varios peligros para la salud humana. Los pesticidas son productos químicos diseñados para matar o controlar plagas, pero también pueden dañar a las personas y los animales si no se utilizan correctamente. Estos son algunos de los peligros de los pesticidas en un restaurante:

1. **Envenenamiento:** Los plaguicidas pueden ser tóxicos para los seres humanos, y la exposición a ellos puede provocar intoxicaciones. Los síntomas de intoxicación por pesticidas pueden incluir dolores de cabeza, mareos, náuseas, vómitos y problemas respiratorios. En casos graves, la exposición a plaguicidas puede ser mortal.
2. **Contaminación de los alimentos:** Si los plaguicidas no se utilizan correctamente o si se aplican demasiado cerca de las zonas de preparación de alimentos, pueden contaminar los

alimentos y las bebidas. Esto puede provocar intoxicaciones alimentarias y otros problemas de salud.

3. Contaminación ambiental: Los plaguicidas también pueden contaminar el medio ambiente, incluido el aire, el agua y el suelo. Esto puede dañar la vida silvestre, las plantas y otros organismos, así como suponer un riesgo para la salud humana si se consume agua o suelo contaminados.
4. Riesgo para los empleados: Los empleados de restaurantes que manipulan o aplican plaguicidas corren un mayor riesgo de exposición. Es posible que no sean conscientes de los peligros potenciales de los plaguicidas o que no tengan acceso a equipos de protección adecuados.

ESTADÍSTICAS

- Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), la intoxicación por plaguicidas afecta a miles de personas cada año en Estados Unidos.
- Los casos de contaminación de alimentos debidos al uso o almacenamiento inadecuado de plaguicidas pueden contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los CDC calculan que cada año unos 48 millones de personas enferman en Estados Unidos de alguna enfermedad transmitida por los alimentos, lo que puede incluir casos relacionados con la contaminación por plaguicidas.
- En Canadá, entre 2009 y 2018, hubo un promedio de 407 reclamaciones por lesiones con pérdida de tiempo aceptadas por año debido a la exposición a plaguicidas en todas las industrias combinadas.

Pesticides and Food Safety:

Restaurant Safety Stats and Facts

FACTS

The use of pesticides in a restaurant can pose several dangers to human health. Pesticides are chemicals that are designed to kill or control pests, but they can also harm humans and animals if they are not used properly. Here are some of the dangers of pesticides in a restaurant:

1. **Poisoning:** Pesticides can be toxic to humans, and exposure to them can lead to poisoning. Symptoms of pesticide poisoning can include headaches, dizziness, nausea, vomiting, and respiratory problems. In severe cases, exposure to pesticides can be fatal.
2. **Contamination of food:** If pesticides are not used properly or if they are applied too close to food preparation areas, they can contaminate food and drinks. This can lead to food poisoning and other health problems.
3. **Environmental contamination:** Pesticides can also contaminate the environment, including air, water, and soil. This can harm wildlife, plants, and other organisms, as well as pose a risk to human health if contaminated water or soil is consumed.
4. **Risk to employees:** Restaurant employees who handle or apply pesticides are at an increased risk of exposure. They may not be aware of the potential dangers of pesticides, or they may not have access to proper protective equipment.

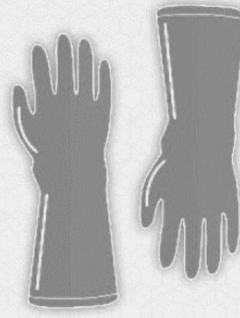
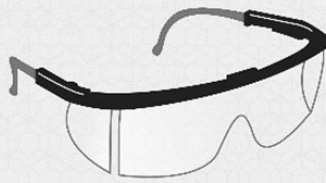
STATS

- According to the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), pesticide poisoning affects thousands of people each year in the United States.
- Instances of food contamination due to improper pesticide

use or storage may contribute to foodborne illness outbreaks. The CDC estimates that each year roughly 48 million people in the United States get sick from a foodborne illness, which may include cases related to pesticide contamination.

- In Canada, between 2009 and 2018, there were an average of 407 accepted time-loss injury claims per year due to pesticide exposure in all industries combined.

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Infographic



Always Wear Personal Protective Equipment!

Wear safety glasses or goggles, rubber gloves,
and work clothes.*



Always Read the Label

The label provides information on how
to safely use the product.



Never Store Sanitizer in a Food or Beverage Container

What is a Sanitizer?

A sanitizer is a type of pesticide used to kill germs. A pesticide is any substance intended to control, destroy, repel, or attract a pest, and also includes insecticides and rodenticides.

42%

42% of injury/illness occurred when personal protective equipment should have been worn, but was not.†

91%

91% of the products involved in pesticide injury/illness at food facilities were sanitizers.†

A Safe Workplace

California employers are required to provide a safe workplace and training to workers in a language they can understand. To file a workplace complaint, contact Cal/OSHA at:



www.dir.ca.gov/dosh/complaint.htm
or call (510) 286-7000



For injury or illness, call the California Poison Control Hotline at: 1 (800) 222-1222

* Specific personal protective equipment requirements are indicated on product label.
† Based on 678 associated pesticide-related illnesses that occurred at food facilities, 2006-2014 Pesticide Illness Surveillance Program Data.

Source: <https://www.cdpr.ca.gov>

Pesticides and Food Safety: Restaurant Safety Infographic – Spanish

EVITE EXPONERSE A LOS PESTICIDAS CON

Incluso la toxicidad “natural” o baja de un producto puede causar daño si una persona queda expuesta. Minimice el riesgo usando un equipo de protección personal (PPE). Es posible que diferentes productos necesiten PPE diferentes. Antes de usar pesticidas, siempre lea y entienda la etiqueta.



Fuente: <https://npic.orst.edu>

Ladder Safety for Municipalities Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Ladder safety refers to the practices and procedures that are put in place to prevent injuries and accidents when working with ladders. Ladder safety for municipalities involves implementing measures to ensure that workers can safely and effectively use ladders while performing their job duties.

WHAT'S THE DANGER

MUNICIPALITIES MUST BE AWARE OF LADDER HAZARDS

Ladders pose significant hazards, particularly when used improperly or when they are not well-maintained.

- **Falls:** Falls are one of the most common hazards associated with ladder use. Municipal workers who use ladders can fall off the ladder, which can result in serious injuries or even fatalities. Falls can occur due to a variety of factors, including improper ladder placement, overreaching, and using a ladder that is too short for the task at hand.
- **Electrical hazards:** When working near power lines or electrical equipment, ladders can pose a significant electrical hazard. If a ladder comes into contact with an energized electrical conductor, the worker can be electrocuted.
- **Improper ladder selection:** Using the wrong type of ladder for the job can increase the risk of accidents. For example, using a stepladder for a task that requires an extension ladder can increase the risk of falls.
- **Lack of ladder maintenance:** Ladders that are not properly maintained can pose a significant hazard. If a ladder is damaged or missing components, it can break or collapse.

while in use, leading to accidents.

- **Improper use:** Using a ladder improperly can also lead to accidents. Workers who use ladders should be trained in ladder safety and should follow manufacturer instructions and safety guidelines.
- **Overreaching:** Overreaching is another common hazard associated with ladders. When a person reaches too far to one side or another, the ladder can become unstable and tip over. Municipalities should provide employees with the appropriate ladder length for the task and train them to reposition the ladder as necessary instead of overreaching.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST LADDER SAFETY PRECAUTIONS

1. Choose the right ladder: Different types of ladders have different uses. Each ladder type has a different load rating. When choosing the most suitable ladder for the job, it is important to consider the weight of the person climbing the ladder plus the weight of the tools, materials, and equipment.

2. Check for damages or issues before each use: Over time a ladder may acquire issues that may lead to it being unreliable. A competent person should be assigned to visually inspect ladders for defects periodically. Below are some defects you should look out for:

- Structural damage, split/bent side rails, broken or loose rungs, steps, rails or braces. Other than that, loose screws, bolts, hinges, and other hardware parts.
- Grease, dirt, or other contaminants that can result to slips or falls.
- Paint or stickers that might hide defects (Warning or safety labels not included).

If a ladder has been identified with defects, it's best to have it repaired or replaced.

3. Ensure physical capability of using a ladder: A person using a

ladder should be someone who has the capability of carrying out physical tasks. Physical capability is usually measured by one's grip strength, walking speed, chair rising, and standing balance times. Employers should train workers to recognize ladder-related hazards to minimize accidents.

4. Set up the ladder on a flat and stable surface: Ladders should be placed on a firm and level surface for stability. The surface should be able to support the weight of the ladder and the person using it. In any case that the ground is soft, devices such as leg levelers, anti-slip gutter guards, wide boards, or stabilizers can be used.

5. Set up in a safe place: It is important to be mindful of the surroundings when setting up a ladder. The surrounding area should be uncluttered and free of obstructions. If a ladder needs to be set up in a driveway or passageway, barriers and signages, or a person assisting should be present.

6. Never lean or reach away from the ladder: Leaning and reaching away when in the ladder makes it unstable and puts the person in the ladder at risk of falling. To prevent falls, descend and then move the ladder.

7. Always maintain a three point of contact: When climbing or descending the ladder, the three points of contact should be observed for a secure handhold on the ladder. The three points of contact refers to two hands and one foot, or two feet and one hand.

8. Only take small items up or down a ladder: Always consider the load limits of the ladder in use. Carrying anything larger or heavier than what the ladder can take will make it unstable. The person in the ladder will be unable to maintain a three point of contact resulting to a fall and injury.

9. Apply the 1:4 rule: When using leaning ladders like an extension ladder, the position of the ladder should be angled at a ratio of 1:4. The base of the ladder being 1 meter away from the structure for every meter height of 4.

10. Climb down cautiously: Remain facing the ladder while maintaining the three points of contact when descending the ladder. Do it slowly; avoiding any sudden movements.

MUNICIPALITY LADDERS SAFETY TAKEAWAY

Municipalities should implement ladder safety programs that include training for workers who use ladders, regular inspections and maintenance of ladders, and proper ladder selection for the job at hand. Employers should also ensure that workers have access to appropriate personal protective equipment, such as hard hats, safety glasses, and fall protection gear.

FINAL WORD

To prevent ladder accidents in a municipal setting, it is important to provide workers with proper training on ladder safety, ensure that ladders are regularly inspected and maintained, and enforce strict safety regulations for ladder use.

Ladder Safety for Municipalities Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La seguridad de las escaleras se refiere a las prácticas y procedimientos que se aplican para evitar lesiones y accidentes al trabajar con escaleras. La seguridad de las escaleras en los municipios implica la aplicación de medidas para garantizar que los trabajadores puedan utilizar las escaleras de forma segura y

eficaz en el desempeño de sus funciones.

CUÁL ES EL PELIGRO

LOS MUNICIPIOS DEBEN SER CONSCIENTES DE LOS PELIGROS DE LAS ESCALERAS

Las escaleras de mano entrañan riesgos importantes, sobre todo cuando se utilizan de forma inadecuada o no se mantienen en buen estado.

- **Caídas:** Las caídas son uno de los peligros más comunes asociados al uso de escaleras. Los trabajadores municipales que utilizan escaleras pueden caerse, lo que puede provocar lesiones graves o incluso la muerte. Las caídas pueden deberse a diversos factores, como la colocación incorrecta de la escalera, el uso de una escalera demasiado corta para la tarea que se va a realizar o el estiramiento excesivo.
- **Peligros eléctricos:** Cuando se trabaja cerca de líneas o equipos eléctricos, las escaleras pueden suponer un riesgo eléctrico importante. Si una escalera entra en contacto con un conductor eléctrico energizado, el trabajador puede electrocutarse.
- **Selección inadecuada de la escalera:** El uso de un tipo de escalera inadecuado para el trabajo puede aumentar el riesgo de accidentes. Por ejemplo, utilizar una escalera de tijera para una tarea que requiere una escalera extensible puede aumentar el riesgo de caídas.
- **Falta de mantenimiento de la escalera:** Las escaleras que no se mantienen adecuadamente pueden suponer un peligro importante. Si una escalera está dañada o le faltan componentes, puede romperse o desplomarse durante su uso, provocando accidentes.
- **Uso inadecuado:** El uso inadecuado de una escalera también puede provocar accidentes. Los trabajadores que utilizan escaleras deben recibir formación sobre seguridad en el uso de las mismas y seguir las instrucciones y directrices de seguridad del fabricante.
- **Alcance excesivo:** El alcance excesivo es otro peligro común

asociado a las escaleras. Cuando una persona se extiende demasiado hacia un lado u otro, la escalera puede volverse inestable y volcar. Los ayuntamientos deben proporcionar a los empleados la longitud de escalera adecuada para cada tarea y enseñarles a recolocar la escalera cuando sea necesario en lugar de estirarse demasiado.

COMO PROTEGERSE

LAS MEJORES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD CON LA ESCALERA

1. Elija la escalera adecuada: Los distintos tipos de escaleras tienen usos diferentes. Cada tipo de escalera tiene una capacidad de carga diferente. Al elegir la escalera más adecuada para el trabajo, es importante tener en cuenta el peso de la persona que sube por la escalera más el peso de las herramientas, los materiales y el equipo.

2. Antes de cada uso, compruebe si la escalera presenta daños o problemas: Con el tiempo, una escalera puede adquirir problemas que la hagan poco fiable. Debería asignarse a una persona competente la inspección visual periódica de las escaleras en busca de defectos. A continuación, se indican algunos defectos a los que debe prestar atención:

- Daños estructurales, barandillas laterales partidas o dobladas, peldaños, barandillas o tirantes rotos o sueltos. Aparte de eso, tornillos, pernos, bisagras y otras piezas de ferretería sueltos.
- Grasa, suciedad u otros contaminantes que puedan provocar resbalones o caídas.
- Pintura o pegatinas que puedan ocultar defectos (no incluyen etiquetas de advertencia o seguridad).

Si una escalera ha sido identificada con defectos, lo mejor es repararla o sustituirla.

3. Asegúrese de la capacidad física para utilizar una escalera: La persona que utilice una escalera debe ser alguien con capacidad para realizar tareas físicas. La capacidad física suele medirse por la fuerza de agarre, la velocidad al caminar, el tiempo que se

tarda en levantarse de la silla y el tiempo que se tarda en mantener el equilibrio. Los empleadores deben formar a los trabajadores para que reconozcan los peligros relacionados con las escaleras a fin de minimizar los accidentes.

4. Coloque la escalera sobre una superficie plana y estable: Las escaleras deben colocarse sobre una superficie firme y nivelada para mayor estabilidad. La superficie debe poder soportar el peso de la escalera y de la persona que la utiliza. En caso de que el suelo sea blando, se pueden utilizar dispositivos como niveladores de patas, protectores antideslizantes para canalones, tablas anchas o estabilizadores.

5. Colóquese en un lugar seguro: Es importante tener en cuenta el entorno cuando se instala una escalera. La zona que rodea a la escalera debe estar despejada y libre de obstáculos. Si es necesario colocar una escalera en una entrada o pasillo, deben estar presentes barreras y señalizaciones, o una persona que ayude.

6. No se incline ni se aleje nunca de la escalera: Inclinar o estirarse cuando se está en la escalera la hace inestable y pone a la persona en riesgo de caerse. Para evitar caídas, descienda y luego mueva la escalera.

7. Mantenga siempre tres puntos de contacto: Al subir o bajar de la escalera, deben respetarse los tres puntos de contacto para un agarre seguro en la escalera. Los tres puntos de contacto se refieren a dos manos y un pie, o dos pies y una mano.

8. Suba o baje objetos pequeños por la escalera: Tenga siempre en cuenta los límites de carga de la escalera en uso. Llevar objetos más grandes o pesados de lo que la escalera puede soportar la hará inestable. La persona en la escalera será incapaz de mantener tres puntos de contacto, lo que provocará una caída y lesiones.

9. Aplique la regla 1:4: Al utilizar escaleras inclinadas, como una escalera extensible, la posición de la escalera debe tener un ángulo de 1:4. La base de la escalera debe estar a 1 metro de la estructura por cada metro de altura de 4.

10. Descienda con precaución: Permanezca de cara a la escalera manteniendo los tres puntos de contacto al descender de la misma. Hágalo lentamente, evitando movimientos bruscos.

SEGURIDAD DE LAS ESCALERAS EN LOS MUNICIPIOS

Los municipios deben implantar programas de seguridad de escaleras que incluyan formación para los trabajadores que las utilizan, inspecciones y mantenimiento periódicos de las escaleras y una selección adecuada de las mismas para cada trabajo. Los empleadores también deben asegurarse de que los trabajadores tengan acceso a equipos de protección individual adecuados, como cascos, gafas de seguridad y equipos de protección contra caídas.

CONCLUSIÓN

Para evitar accidentes con escaleras en un entorno municipal, es importante proporcionar a los trabajadores una formación adecuada sobre seguridad en el uso de escaleras, garantizar que las escaleras se inspeccionan y mantienen con regularidad y aplicar normas de seguridad estrictas para su uso.

Ladder Safety for Municipalities Stats and Facts

FACTS

Ladder hazards that municipalities should be aware of:

1. **Falls:** Falls from ladders can result in serious injuries or even death. Workers can fall off the ladder due to instability, improper ladder placement, or user error. Municipalities should ensure that workers are properly

trained on ladder safety and that ladders are properly maintained and inspected before each use.

2. **Electrocution:** Workers using ladders near power lines or other electrical hazards can be at risk of electrocution. Municipalities should ensure that workers are trained to identify electrical hazards and to take appropriate safety precautions.
3. **Overloading:** Ladders have weight limits that should not be exceeded. Overloading a ladder can result in it collapsing, causing serious injuries or even death. Municipalities should ensure that workers are trained to identify weight limits and to use the appropriate ladder for the task at hand.
4. **Improper placement:** Ladders should be placed on stable ground and at the correct angle. Improper ladder placement can result in the ladder tipping over, causing injuries or property damage. Municipalities should ensure that workers are trained to properly place ladders and that the ground is free from debris or hazards.
5. **Structural defects:** Ladders can develop structural defects over time, such as cracks or corrosion. These defects can weaken the ladder and make it more likely to collapse. Municipalities should ensure that ladders are properly maintained and inspected regularly.

STATS

- According to the U.S. Consumer Product Safety Commission (CPSC), there are approximately 164,000 emergency room-treated injuries and 300 deaths related to ladders each year in the United States.
- According to the Electronic Library of Construction Occupational Safety and Health, almost 25% of all nonfatal falls that occur in the construction industry involve ladder use.
- Each year in the U.S., more than 500,000 workers are treated and about 300 people die from ladder-related injuries. The estimated annual cost of ladder injuries in the U.S. is \$24

billion, including work loss, medical, legal, liability, and pain and suffering expenses.

- National data for work-related fatalities due to falls over a 5-year period indicate “the most common sources in these cases were ladders (836 fatal injuries).
 - In the workplace, industries like construction, maintenance, and repair report the highest number of ladder-related injuries. In 2021, there were significant disabling injuries reported in sectors such as road transportation and public services, which often involve tasks that require ladder use (Canada.ca).
 - In Canada, approximately 14,000 people are injured annually due to ladder-related accidents. These injuries often occur from falls, which can happen when a ladder slips, overreaching, or improper securing of the ladder. Municipal workers, among other professions, frequently experience such accidents, especially in construction, maintenance, and repair jobs.
-

Ladder Safety for Municipalities Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Peligros de las escaleras que los municipios deben conocer:

1. **Caídas:** Las caídas desde escaleras pueden provocar lesiones graves o incluso la muerte. Los trabajadores pueden caerse de la escalera por inestabilidad, colocación inadecuada de la escalera o error del usuario. Los municipios deben asegurarse de que los trabajadores reciben la capacitación

adecuada sobre la seguridad de las escaleras y de que éstas se mantienen e inspeccionan correctamente antes de cada uso.

2. **Electrocución:** Los trabajadores que utilicen escaleras cerca de líneas eléctricas u otros peligros eléctricos pueden correr riesgo de electrocución. Los municipios deben asegurarse de que los trabajadores reciben capacitación para identificar los peligros eléctricos y tomar las precauciones de seguridad adecuadas.
3. **Sobrecarga:** Las escaleras tienen límites de peso que no deben sobrepasarse. Sobrecargar una escalera puede hacer que se desplome, causando lesiones graves o incluso la muerte. Los ayuntamientos deben asegurarse de que los trabajadores están capacitados para identificar los límites de peso y utilizar la escalera adecuada para la tarea en cuestión.
4. **Colocación Inadecuada:** Las escaleras deben colocarse sobre un suelo estable y en el ángulo correcto. Una colocación incorrecta de la escalera puede provocar su vuelco y causar lesiones o daños materiales. Los ayuntamientos deben asegurarse de que los trabajadores están formados para colocar correctamente las escaleras y de que el suelo está libre de escombros o peligros.
5. **Defectos estructurales:** Las escaleras pueden desarrollar defectos estructurales con el tiempo, como grietas o corrosión. Estos defectos pueden debilitar la escalera y hacerla más propensa a desplomarse. Los municipios deben asegurarse de que las escaleras se mantienen adecuadamente y se inspeccionan con regularidad.

ESTADÍSTICAS

- Según la Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE.UU. (CPSC), cada año se producen en Estados Unidos aproximadamente 164.000 lesiones tratadas en urgencias y 300 muertes relacionadas con escaleras.
- Según la Electronic Library of Construction Occupational Safety and Health, casi el 25% de todas las caídas no mortales que se producen en el sector de la construcción están relacionadas con el uso de escaleras.

- Cada año en EE.UU., más de 500.000 trabajadores reciben tratamiento y unas 300 personas mueren por lesiones relacionadas con escaleras. El coste anual estimado de las lesiones por escaleras en EE.UU. es de 24.000 millones de dólares, incluidos los gastos por bajas laborales, médicos, legales, de responsabilidad civil y de dolor y sufrimiento.
 - Los datos nacionales de víctimas mortales relacionadas con el trabajo debido a caídas durante un periodo de 5 años indican que «las fuentes más comunes en estos casos fueron las escaleras (836 lesiones mortales)».
 - En el lugar de trabajo, sectores como la construcción, el mantenimiento y la reparación registran el mayor número de lesiones relacionadas con escaleras. En 2021, se registraron importantes lesiones incapacitantes en sectores como el transporte por carretera y los servicios públicos, que a menudo implican tareas que requieren el uso de escaleras (Canada.ca).
 - En Canadá, aproximadamente 14.000 personas resultan heridas cada año por accidentes relacionados con escaleras. Estas lesiones suelen producirse por caídas, que pueden producirse cuando una escalera resbala, por un alcance excesivo o por una sujeción incorrecta de la escalera. Los trabajadores municipales, entre otras profesiones, sufren con frecuencia este tipo de accidentes, especialmente en trabajos de construcción, mantenimiento y reparación.
-

Ladder Safety for Municipalities – Fatality File

Laborer Injured in a Fall When a

Portable Platform Ladder Overturned – Massachusetts

A 68-year-old male senior laborer (victim) was seriously injured in a fall while working from a platform ladder. The victim, employed by a municipality, and a co-worker were dusting crown molding in a meeting room inside city hall. The victim had finished dusting a section of molding and the ladder needed to be moved to continue the task. The co-worker started to move the ladder while the victim remained standing on the ladder's platform. When the co-worker was engaging the ladder's wheels, the ladder shifted and started to tip. The co-worker tried to stop the ladder from tipping, but could not, and both the ladder and the victim fell. The co-worker then placed a call for emergency medical services (EMS) and a call to his supervisor. EMS and local police arrived within minutes. The victim was transported to a local hospital and was eventually released, but he was paralyzed as a result of the incident. The victim died about six months after the incident from complications of the injuries he sustained during the incident.

Contributing factors identified in this investigation included: moving the ladder while a worker was standing on it; not using the ladder manufacturer-provided outriggers; lack of training on the ladder being used; and lack of a safety and health program.

The Massachusetts FACE Program concluded that to prevent similar occurrences in the future, municipalities should:

- Ensure ladders are never moved, shifted, or adjusted while an employee is on the ladder;
- Ensure that any manufacturer-provided safety features on equipment are used at all times;
- Evaluate non-routine tasks before assigning them to employees to ensure they have the proper equipment and training needed to complete the tasks safely;
- Develop, implement, and enforce a safety and health program that addresses hazard recognition and avoidance of unsafe conditions; and

- Provide work environments for employees that, at a minimum, meet all relevant Occupational Safety and Health Administration (OSHA) regulations and industry- accepted standards of practice per the Department of Labor Standards policy.
-

Ladder Safety for Municipalities – Fatality File – Spanish

Jornalero herido en una caída al volcar una escalera de plataforma portátil – Massachusetts

Un obrero de 68 años (víctima) resultó gravemente herido en una caída mientras trabajaba desde una plataforma. La víctima, empleado municipal, y un compañero de trabajo estaban quitando el polvo de las molduras de corona de una sala de reuniones del ayuntamiento. La víctima había terminado de quitar el polvo de una sección de la moldura y era necesario mover la escalera para continuar la tarea. El compañero empezó a mover la escalera mientras la víctima permanecía de pie en la plataforma de la escalera. Cuando el trabajador estaba engranando las ruedas de la escalera, ésta se desplazó y empezó a volcar. El trabajador intentó detener el vuelco, pero no pudo, y tanto la escalera como la víctima cayeron. El compañero llamó entonces a los servicios médicos de urgencia (SEM) y a su supervisor. El SEM y la policía local llegaron en cuestión de minutos. La víctima fue trasladada a un hospital local y finalmente fue dada de alta, pero quedó paralítica como consecuencia del incidente. La víctima falleció

unos seis meses después del incidente por complicaciones de las lesiones que sufrió durante el mismo.

Entre los factores contribuyentes identificados en esta investigación se incluyen: mover la escalera mientras un trabajador estaba de pie sobre ella; no utilizar los estabilizadores proporcionados por el fabricante de la escalera; falta de capacitación sobre la escalera que se estaba utilizando; y falta de un programa de seguridad y salud.

El programa FACE de Massachusetts llegó a la conclusión de que, para prevenir sucesos similares en el futuro, los ayuntamientos deberían:

- Asegurarse de que las escaleras nunca se muevan, desplacen o ajusten mientras haya un empleado en ellas;
- Garantizar que se utilicen en todo momento los dispositivos de seguridad del equipo proporcionados por el fabricante;
- Evaluar las tareas no rutinarias antes de asignarlas a los empleados para asegurarse de que cuentan con el equipo adecuado y la capacitación necesaria para completar las tareas de forma segura;
- Desarrollar, aplicar y hacer cumplir un programa de seguridad y salud que aborde el reconocimiento de peligros y la evitación de condiciones inseguras; y
- Proporcionar entornos de trabajo a los empleados que, como mínimo, cumplan todas las normativas pertinentes de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) y las normas de práctica aceptadas por la industria según la política del Departamento de Normas Laborales.

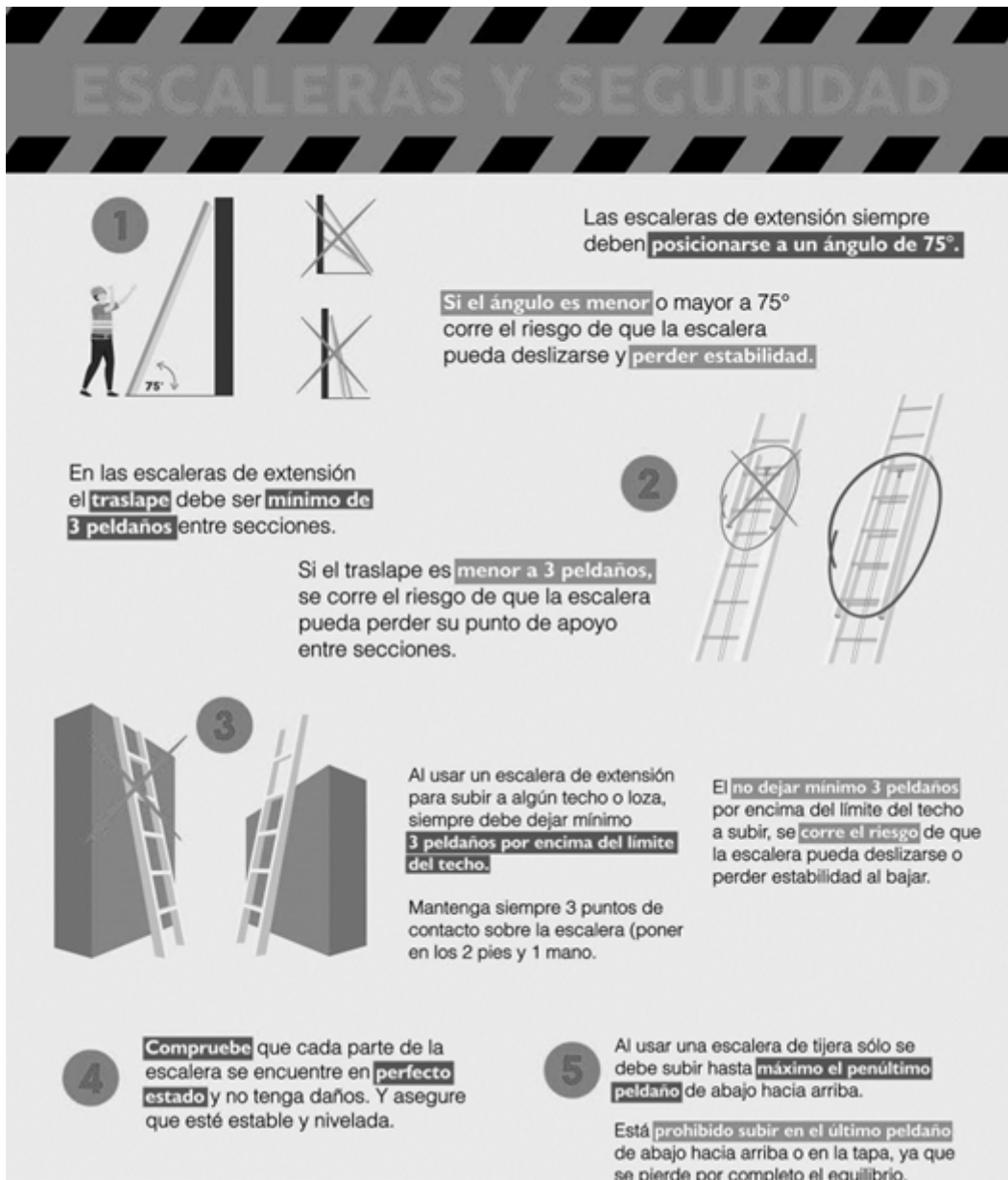
Ladder Safety for

Municipalities – Infographic



Source: <https://safetyculture.com>

Ladder Safety for Municipalities – Infographic – Spanish



Fuente: <https://www.iko.com/blog>

Load Securement – Web Belts Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Load securement web belts are designed to secure loads during transportation by providing a reliable and durable restraint

system. These belts are made of high-strength polyester or nylon webbing and come in a variety of widths, lengths, and working load limits to meet the specific needs of different cargo types and transportation methods.

WHAT'S THE DANGER

LOAD SECUREMENT HAZARDS

Load securement web belts can be effective at securing cargo during transportation, they also pose certain hazards if not used properly. Some of these hazards include:

Slippage or detachment: If the straps are not properly secured or tightened, they can slip or detach during transit, causing the cargo to shift or fall off the vehicle.

Overloading: Using straps with a working load limit that is insufficient for the weight of the cargo can cause the straps to fail, resulting in cargo shifting or falling off the vehicle.

Abrasion and damage: If the straps rub against sharp edges or rough surfaces, they can become abraded or damaged, which can weaken the straps and reduce their strength and effectiveness.

Improper storage: Storing straps in damp or wet conditions can weaken the webbing material and reduce the straps' overall strength and durability.

Improper use: Using straps for purposes other than securing cargo, such as lifting or towing, can cause the straps to fail and result in injury or damage.

Overloaded cargo: If you notice a vehicle carrying a load that appears to be too heavy or too large for the straps being used, keep a safe distance and be prepared for sudden stops or swerves.

Loose or shifting cargo: If you notice cargo that appears to be shifting or bouncing, it could indicate that the straps are not properly secured, or that the straps are worn or damaged.

Damaged or worn-out straps: If you see straps that are visibly damaged, frayed, or have cuts or tears, this could indicate that the straps are not strong enough to hold the weight of the cargo.

Inadequate anchoring: If you notice straps that are not properly anchored to the vehicle or the cargo, this could indicate that the load is not properly secured.

HOW TO PROTECT YOURSELF

BEST PRACTICES AND PROPER PRECAUTIONS WITH WEB BELTS

- **Choose the right strap:** Use load securement web belts that are appropriate for the weight and type of cargo being transported.
- **Inspect the straps:** Before each use, inspect the straps for signs of damage, such as cuts, tears, fraying, or punctures. Replace any damaged or worn-out straps immediately.
- **Anchor the straps properly:** Use appropriate anchor points, such as D-rings or tie-down points and avoid anchoring to weak or damaged points.
- **Protect the straps:** Protect the straps from sharp edges, corners, or rough surfaces by using padding or corner protectors.
- **Store the straps properly:** Store the straps in a cool, dry, and protected area when not in use. Avoid exposing them to sunlight, chemicals, or moisture, as this can weaken the straps and reduce their strength.

OTHER TIPS TO ENSURE THE SAFE AND SECURE USE OF LOAD SECUREMENT WEB BELTS

- **Choose the right strap for the job:** Make sure you select a strap that is appropriate for the weight and type of cargo you are transporting. Check the working load limit of the strap to ensure it can handle the weight of the cargo.
- **Inspect the straps before use:** Check the straps for any signs of damage, such as fraying, cuts, or tears. If you notice any damage, replace the strap before using it.
- **Use enough straps:** Use enough straps to securely hold the

cargo in place. Generally, it is recommended to use at least one strap for every 10 feet of cargo.

- **Properly anchor the straps:** The straps should be secured to the strongest part of the vehicle, such as the frame, and should be anchored to the cargo in a way that prevents it from shifting during transport.
- **Avoid twisting or knotting the straps:** Avoid twisting or knotting the straps, as this can weaken them and reduce their strength.
- **Check the tension:** Once the straps are in place, check the tension to ensure that the cargo is secure.
- **Regularly check the straps during transport:** Make sure to check the straps periodically during transport to ensure they are still secure and have not come loose.
- **Wear appropriate personal protective equipment (PPE):** Wear sturdy shoes or boots with slip-resistant soles, and gloves to protect your hands while handling the straps.

Tips To Keep Cargo Securement Tie-Downs in Proper Working Conditions

Cover up the corners: Equipment like cargo corner and edge protectors are designed to snugly fit along the corners of the cargo, acting as a protecting buffer for the straps, cables and chains to lie on instead of the sharp edge.

Clean, dry and store: Straps are going to get dirty. But for them to work properly, they can't stay that way.

Keep equipment dry: Keeping chains, webbing and hardware dry is important to maintaining their integrity. Exposing hardware to moisture for too long can eventually degrade the quality of the material.

Get the tough stuff: When hauling heavy or rough loads like concrete, bricks, wood or other construction materials, use tie-downs designed to withstand the additional strain.

Don't let them drag: Keep your straps off the ground. You could use duct tape, rubber bands, bungee cords, or specially designed

storage devices such as the Strap Pak to secure excessive webbing and prevent damage.

Know when to replace: Even the best equipment won't last forever. At the first sign of damage, take the tie-down out of service.

FINAL WORD

Use load securement web belts that are appropriate for the weight and type of cargo being transported, to inspect the straps for signs of damage before each use, and to replace any damaged straps immediately.

Load Securement – Web Belts Fatality File

Man working to unload beams from truck killed by falling cargo

WEST VALLEY CITY – A worker was killed after the steel beams he was working to offload from a truck fell on him Monday, police said.

Crews were dispatched to a report of the accident at Warner Trucking, 2290 S. 5370 West, about 12:15 p.m., West Valley Police Lt. Amy Mauer said.

“During the process of unloading, the cargo became unstable and fell from the forklift, pinning our victim,” she said.

Other workers performed first aid on the man until emergency crews arrived. First responders also worked to save the man's life, but

he died at the scene, Mauer said.

The man's name and age weren't immediately released as police looked to notify next of kin. Mauer said the worker killed was apparently the driver of the truck that was hauling steel beams but didn't know which business he worked for.

She also didn't know where the man was from other than the vehicle he was driving was from out of state.

What caused the materials to fall on the man wasn't immediately known and remains under investigation.

Police said the Occupational Safety and Health Administration was made aware of the incident and will assist in the investigation.