Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Las quemaduras y escaldaduras son riesgos importantes en el sector de la hostelería, sobre todo en entornos como cocinas, lavanderías y restaurantes de hoteles. A continuación, se exponen algunos de los principales peligros asociados a las quemaduras y escaldaduras en este sector:

1. **Operaciones de cocina:** La cocina es una zona de alto riesgo de quemaduras y escaldaduras debido a la presencia de superficies calientes, líquidos y vapor. Los empleados corren el riesgo de sufrir quemaduras por el equipo de cocina caliente (fogones, hornos, freidoras), líquidos hirviendo, aceite caliente y vapor de ollas y sartenes.
2. **Manipulación de bebidas y alimentos calientes:** Servir y preparar bebidas y alimentos calientes puede provocar escaldaduras. Los derrames de bebidas o sopas calientes son frecuentes y pueden causar lesiones graves.
3. **Contacto con equipos y aparatos:** En el sector de la hostelería, los trabajadores interactúan a menudo con lavavajillas, vaporeras y otros aparatos calientes que pueden provocar quemaduras al entrar en contacto con ellos.
4. **Quemaduras químicas:** El uso de productos y agentes químicos de limpieza en tareas domésticas y de mantenimiento puede provocar quemaduras químicas si no se utiliza el equipo de protección adecuado o si se produce un contacto accidental con la piel.
5. **Operaciones de lavandería:** Los equipos de lavandería industrial pueden alcanzar altas temperaturas, lo que supone un riesgo de quemaduras para los empleados que manipulan ropa blanca recién salida de las secadoras o prensas.

6. **Trabajos de mantenimiento:** El personal de mantenimiento de los hoteles puede estar expuesto a riesgos de quemaduras cuando trabaja con equipos eléctricos, calderas o sistemas de calefacción.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la hostelería de Canadá y Estados Unidos, las quemaduras y escaldaduras son riesgos graves que pueden provocar numerosas lesiones. Según el Programa Canadiense de Notificación y Prevención de Lesiones en Hospitales (CHIRPP), se produjeron 1.682 casos de quemaduras térmicas y escaldaduras sufridas, lo que representa el 1,2% de las lesiones notificadas en ese año. Además, CE Safety analizó la Encuesta de Población Activa y encontró que entre 2015 y 2018, 23,000 trabajadores informaron haber sufrido quemaduras o escaldaduras no mortales en el lugar de trabajo, con un promedio de 75 trabajadores de cada 100,000 que experimentaron tales lesiones.
- En el contexto más amplio de la industria de la restauración, que puede relacionarse en cierta medida con el sector de la hostelería, las quemaduras y escaldaduras representan el 16% de todos los accidentes.
- El National Burn Repository de la American Burn Association informó de que las escaldaduras representaban el 31% de las lesiones por quemaduras en EE.UU., lo que las convierte en una causa notable de lesiones en el país.
- En el contexto canadiense, un estudio del Canadian Hospitals Injury Reporting and Prevention Program (CHIRPP) de 2013 mostró que de los 1.682 casos de quemaduras y escaldaduras tratados en los servicios de urgencias, la mitad eran escaldaduras y alrededor del 30% eran quemaduras por contacto con objetos calientes.