Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

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

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

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

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

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

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

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

restaurantes.

ESTADÍSTICAS

- En 2018, hubo un estimado de 91,800 lesiones y enfermedades ocupacionales no mortales en restaurantes de servicio completo. Estas lesiones y enfermedades ocurrieron a una tasa de incidencia de 2,7 casos por cada 100 trabajadores equivalentes a tiempo completo (ETC) en 2018. La tasa para todos los trabajadores de la industria privada fue de 2,8 en el mismo año.
- El restaurante de comida rápida tiene más problemas que el habitual restaurante para sentarse. El Instituto Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional estima que aproximadamente 44,000 lesiones fueron sufridas durante un período de dos años por trabajadores adolescentes en restaurantes. Aproximadamente el 63% de estos accidentes se produjeron en hamburgueserías, pizzerías y otros restaurantes de comida rápida.
- Los tropezones y las caídas representan el 16% de todas las lesiones laborales en el sector de la restauración.
- Más de 500.000 lesiones en el lugar de trabajo se producen anualmente y el 6% dentro de la industria de servicios de alimentos.
- Según la NFPA, aproximadamente el 61% de todos los incendios en restaurantes fueron provocados por la cocina, siendo los equipos o materiales de cocina los que con más frecuencia se en
- cendieron inicialmente y, por tanto, la causa del incendio.
- Aproximadamente el 22% de estos incendios se debieron a fallos en la limpieza, el 14% a fallos eléctricos o averías, el 12% a fallos mecánicos o averías y el 8% a equipos desatendidos.
- Las freidoras estuvieron implicadas en uno de cada cinco incendios (21%), los hornillos o placas de cocina en el 14% de los incendios, las parrillas en el 6% y los hornos o asadores en el 5%.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales (BLS), el 31% de

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