Safe Food Handling and Snack Time Hygiene Stats and Facts – Spanish

HECHOS

- **Fallos en la Higiene de las Manos:** manipular alimentos sin lavarse las manos correctamente después del contacto con superficies, residuos o fluidos corporales puede transferir patógenos directamente a los alimentos listos para consumir.
- **Contaminación Cruzada:** usar los mismos utensilios, guantes o superficies para alimentos crudos y listos para consumir puede propagar bacterias y alérgenos sin signos visibles.
- **Uso inadecuado de los Guantes:** Reutilizar los guantes o no cambiarlos entre una tarea y otra conlleva el mismo riesgo de contaminación que trabajar con las manos desnudas.
- **Abuso del Tiempo y la Temperatura:** dejar los alimentos a temperaturas inseguras durante la preparación o el servicio del refrigerio permite un crecimiento bacteriano rápido.
- **Superficies y Equipos Sucios:** las superficies de contacto con los alimentos que no se limpian y desinfectan correctamente pueden albergar patógenos que contaminan múltiples lotes.
- **Contaminación Química:** Los productos de limpieza utilizados cerca de los alimentos sin el control adecuado pueden contaminar los alimentos o las superficies que entran en contacto con ellos, lo que conlleva riesgos de exposición.
- **Manipuladores Enfermos:** los trabajadores que manipulan alimentos mientras están enfermos pueden transmitir virus como el norovirus por contacto directo o superficies contaminadas.

ESTADÍSTICAS

- En Estados Unidos, los trabajadores de servicios y preparación de alimentos registraron más de 93.000 lesiones y enfermedades ocupacionales no mortales en 2023, muchas relacionadas con la exposición a sustancias peligrosas y prácticas de higiene inseguras (Bureau of Labor Statistics).
- El Bureau of Labor Statistics de EE. UU. informó que la exposición a sustancias o entornos peligrosos representó miles de casos de enfermedad laboral en entornos de servicio de alimentos entre 2021 y 2023.
- En Canadá, el sector de servicios de alimentos y bebidas reportó más de 6.000 reclamos anuales por lesiones con tiempo perdido en años recientes, incluidos incidentes vinculados a contaminación, quemaduras y exposición química (AWCBC).
- Los datos estadounidenses muestran que el contacto con objetos y equipos y los incidentes por exposición se encuentran entre las principales causas de lesiones en las ocupaciones de preparación de alimentos (BLS, 2022-2023).
- En Canadá, los trabajadores de alojamiento y servicios de alimentos experimentan tasas de lesiones consistentemente superiores al promedio nacional para industrias de servicios, con exposición frecuente a sustancias y entornos peligrosos (AWCBC, 2021-2023).
- El Censo de Lesiones Ocupacionales Mortales de EE. UU. indica que las ocupaciones de preparación y servicio de alimentos reportan múltiples fatalidades cada año, incluidos casos relacionados con exposición, quemaduras y condiciones laborales inseguras (BLS CFOI, 2021-2023).