Using Deep Fryers Safely Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. Más de la mitad de los accidentes relacionados con freidoras implican quemaduras o escaldaduras.
2. La mayoría de los incendios en freidoras se producen cuando el aceite se sobrecalienta o se inflama, normalmente por dejar la freidora desatendida.
3. La mayoría de los accidentes en freidoras ocurren durante el proceso de freír alimentos, como al añadir alimentos al aceite caliente o al sacarlos de la freidora.
4. Según un informe del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (NIOSH), los trabajadores del sector de la restauración corren un mayor riesgo de sufrir quemaduras por aceite caliente y vapor en comparación con los trabajadores de otros sectores.
5. En un estudio sobre accidentes en freidoras de restaurantes, las causas más comunes de accidentes fueron el sobrecalentamiento del aceite, los derrames accidentales y los errores humanos.
6. Los incendios provocados por freidoras pueden tener consecuencias desastrosas. Causan daños incalculables a un establecimiento de hostelería u ocio. Prevenir un incendio es primordial para la seguridad básica de los clientes, el personal y el negocio.

ESTADÍSTICAS

- Cada año, los accidentes relacionados con las freidoras provocan más de 5.000 incendios, 60 heridos y 15 millones de dólares en daños materiales sólo en Estados Unidos.
- Según la Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE.UU., las freidoras provocan una media de 1.600 incendios domésticos al año, con el resultado de cinco

muertos, 60 heridos y más de 15 millones de dólares en daños materiales.

- La Asociación Nacional de Protección contra Incendios informa de que las freidoras fueron responsables del 21% de los incendios de equipos de cocina en entornos no residenciales, como restaurantes y cocinas comerciales.
- Los departamentos de bomberos de EE.UU. respondieron a unos 5.600 incendios domésticos de freidoras al año.
- Los incendios provocados por freidoras causaron una media anual estimada de 5 muertes de civiles, 60 heridos civiles y 15 millones de dólares en daños materiales directos.
- Casi 20 personas mueren o resultan heridas cada día debido a incendios accidentales en las cocinas de los restaurantes.
- La fritura conlleva riesgos, ya que el aceite puede alcanzar fácilmente cerca de 400 grados Fahrenheit y es extremadamente inflamable, lo que provoca incendios en la cocina, quemaduras y mucho más. Un asombroso 21% de los incendios en restaurantes son causados por freidoras.