Prevent Strains and Sprains Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

Datos sobre los tipos de lesiones en el entorno laboral de los restaurantes

1. Las distensiones y los esguinces se encuentran entre las lesiones más comunes registradas en el sector de la restauración.
2. Estas lesiones pueden producirse por levantar objetos pesados, movimientos repetitivos y resbalones y caídas.
3. Los esguinces de espalda son particularmente comunes en los trabajadores de restaurantes debido al levantamiento de objetos pesados que implica mover cajas, cajones y otros artículos.
4. Las distensiones de muñeca se producen en los trabajadores de restaurantes que realizan tareas repetitivas como picar, remover y mezclar.
5. Los esguinces de pie y tobillo pueden producirse debido a resbalones y caídas sobre suelos mojados o grasientos, en las cocinas de los restaurantes.
6. Una formación y unas medidas de seguridad adecuadas pueden ayudar a reducir el riesgo de torceduras y esguinces en los trabajadores de restaurantes. Por ejemplo, se debe enseñar a los empleados técnicas adecuadas para levantar objetos y proporcionarles calzado antideslizante.
7. Cuando se produce una distensión o un esguince, es importante una atención médica rápida para evitar lesiones mayores y garantizar una curación adecuada.
8. Para tratar las distensiones y los esguinces se suele recomendar reposo, hielo, compresión y elevación (RICE).

ESTADÍSTICAS

- Según el informe de la Oficina de Estadísticas Laborales de los Estados Unidos (BLS), las distensiones, los esguinces y los desgarros fueron los principales tipos de lesiones que hicieron que los trabajadores de la industria de servicios de alimentos faltaran al trabajo en 2019. El informe de BLS señala que estas lesiones representaron el 42% de los casos que implicaron días fuera del trabajo en la industria de servicios de alimentos. Además, el informe señala que el sobreesfuerzo y la reacción

corporal, que pueden provocar distensiones y esguinces, fueron las principales causas de lesiones en la industria de servicios de alimentos.

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos, en 2020 se registraron 29.440 casos de esguinces, distensiones y desgarros que implicaron días de baja laboral en la industria de servicios de alimentación y lugares de copas en Estados Unidos.
- En 2019, hubo aproximadamente 455.500 casos de trastornos musculoesqueléticos (TME) en la industria privada, muchos de los cuales fueron torceduras y esguinces. Se sabe que la industria de servicios alimenticios, incluidos los restaurantes, tiene una mayor tasa de incidencia de MSD que otras industrias debido a la naturaleza física del trabajo.
- Según el BLS, la tasa de incidencia de lesiones y enfermedades profesionales no mortales en la industria de servicios alimentarios fue de 2,8 casos por cada 100 trabajadores a tiempo completo en 2019. De ellos, las distensiones, esguinces y desgarros representaron el 35% de todos los casos reportados.
- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos (BLS), en 2019 se produjeron aproximadamente 1,1 millones de lesiones y enfermedades profesionales no mortales que implicaron días de ausencia del trabajo en la industria privada. De estos casos, los esguinces, torceduras y desgarros representaron el 31% de todos los casos de lesiones y enfermedades.