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



HECHOS

1. Los equipos de cocina, como fogones, hornos, parrillas y freidoras, pueden calentarse mucho y provocar quemaduras si se tocan accidentalmente.
2. Los derrames de agua hirviendo u otros líquidos pueden causar quemaduras graves a los empleados o clientes. La manipulación y el almacenamiento adecuados de líquidos calientes pueden minimizar el riesgo de derrames.
3. Cocinar con aceites calientes puede provocar quemaduras o escaldaduras graves. Es esencial capacitar y supervisar adecuadamente a los empleados para garantizar que manipulan los aceites calientes de forma segura.
4. Una ventilación deficiente en la cocina puede aumentar el riesgo de quemaduras y escaldaduras. Deben instalarse y mantenerse sistemas de ventilación adecuados para minimizar el riesgo de quemaduras y escaldaduras.
5. Una capacitación inadecuada de los empleados sobre cómo manipular superficies, líquidos y aceites calientes puede provocar quemaduras y escaldaduras graves.
6. El manejo inadecuado de los utensilios de cocina, como cuchillos, rebanadoras y ralladores, puede provocar cortes, laceraciones y quemaduras.

ESTADÍSTICAS

- NIOSH también informa, hubo un estimado de 12,300 lesiones por quemaduras entre los trabajadores de la industria de servicios de alimentos y lugares para beber en los Estados Unidos, con una tasa de 5.9 lesiones por cada 10,000 trabajadores de tiempo completo.
- Según la US B.L.S., en 2020 se registraron aproximadamente 8.200 casos de quemaduras y escaldaduras en el sector de la restauración.
- Según el B.L.S. de EE.UU., informes en 2019, hubo aproximadamente 2.090 casos notificados de quemaduras térmicas y escaldaduras entre los trabajadores de la industria de servicios alimentarios.
- En la industria de la restauración, las quemaduras y escaldaduras se encuentran entre los tipos de lesiones más comunes. Según la OSHA, las quemaduras y escaldaduras son una de las principales causas de lesiones en el sector de la restauración. La OSHA estima que aproximadamente 12.000

trabajadores de restaurantes sufren lesiones cada año debido a quemaduras y escaldaduras.

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de los Estados Unidos, en 2019, hubo aproximadamente 17,940 casos reportados de quemaduras térmicas en el sector de servicios de alimentos y alojamiento, que incluye restaurantes, hoteles y otros negocios de hospitalidad.
- Un informe del (NIOSH) afirmó que más del 60% de las quemaduras y escaldaduras ocurren en cocinas y áreas de preparación de alimentos. El informe también destacaba que el aceite y la grasa calientes eran las causas más comunes de quemaduras y escaldaduras en el sector de la restauración.