Preventing Cuts from Knives – Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

1. El tipo más común de lesión relacionada con cortes de cuchillo en el trabajo de restaurante son las laceraciones o cortes en manos y dedos, seguidas de los cortes en brazos y piernas.
2. La gravedad de las lesiones por arma blanca en el trabajo de restaurante puede variar mucho, desde cortes y contusiones leves hasta lesiones más graves que requieren hospitalización y cirugía.
3. Los trabajadores que son nuevos en el sector o que no han recibido una capacitación adecuada sobre seguridad con los cuchillos corren un mayor riesgo de sufrir lesiones relacionadas con los cuchillos.
4. Las lesiones relacionadas con cortes de cuchillo pueden dar lugar a días de trabajo perdidos, disminución de la productividad y aumento de los costes de indemnización de los trabajadores para el restaurante.
5. Además de las lesiones físicas, los cortes por cuchillo también pueden tener efectos psicológicos en los trabajadores, como ansiedad y miedo a utilizar cuchillos en el futuro.
6. Los restaurantes que dan prioridad a la seguridad de los trabajadores proporcionándoles capacitación y equipos de protección adecuados, así como manteniendo un espacio de trabajo limpio y organizado, tienen más probabilidades de tener tasas más bajas de lesiones relacionadas con cuchillos.
7. Los trabajadores de restaurantes que están bajo presión de tiempo o fatigados corren un mayor riesgo de sufrir lesiones relacionadas con cuchillos debido a una menor concentración y atención a la seguridad.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la alimentación y las bebidas, en 2019, los cortes y las laceraciones son una de las lesiones más frecuentes, y representan aproximadamente el 17% de todas las lesiones y enfermedades profesionales no mortales.
- Un estudio publicado en el Journal of Occupational and Environmental Hygiene analizó las lesiones por cuchillo entre los trabajadores de restaurantes en los Estados Unidos.

    - Se calcula que se produjeron 23.000 lesiones por arma blanca entre los trabajadores de restaurantes, lo que supone una tasa de incidencia anual de 5,8 lesiones por cada 10.000 trabajadores equivalentes a tiempo completo. La parte del cuerpo más lesionada fue la mano, que representó aproximadamente el 63% de todas las lesiones por arma blanca.
- The Journal of Occupational and Environmental Medicine analizó las reclamaciones de indemnización de los trabajadores relacionadas con lesiones por arma blanca en el sector de la restauración en California. Se presentaron 3.933 reclamaciones de indemnización por accidentes de trabajo, lo que supone una tasa media de incidencia anual de 4,4 reclamaciones por cada 10.000 trabajadores equivalentes a tiempo completo. Los tipos de lesiones más comunes fueron los cortes y las heridas punzantes, y las partes del cuerpo más afectadas fueron los dedos, la mano y la muñeca.
- Según un informe de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA), aproximadamente el 30% de todas las lesiones en restaurantes implican cortes o laceraciones, y la mayoría de estas lesiones implican cuchillos.
- En 2019, hubo aproximadamente 28,500 lesiones no mortales con cuchillos que resultaron en días fuera del trabajo en la industria de servicios de alimentos y alojamiento en los Estados Unidos.