

Lesiones por quemaduras en adolescentes que trabajan en restaurantes

Programa de Seguridad Laboral y de Vigilancia de la Salud en Oklahoma

En Oklahoma desde 1988 al 2006, un total de 104 trabajadores de restaurantes y servicios de comida fueron hospitalizados en centros para quemaduras debido a quemaduras relacionadas con el trabajo. Dieciocho (17%) de esos trabajadores tenían menos de 20 años de edad. Un tercio de las quemaduras involucró más del 10% de la superficie total del cuerpo. Quemaduras y escaldaduras pueden ocurrir cuando los adolescentes están trabajando como cocineros que frien, preparando o sirviendo comidas o bebidas calientes, lavando platos, y hasta entregando comida.

- Una joven de 13 años estaba ayudando en el restaurante de sus padres. Ella tropezó, resbaló y derramó grasa caliente en su cuerpo. Ella estuvo hospitalizada por 15 días con quemaduras de tercer grado sobre 10% de su cuerpo.
- Un joven de 15 años y su compañero estaban manejando un tanque con grasa caliente. Ellos no coordinaron sus movimientos. La grasa caliente le salpicó en la cara. El estuvo hospitalizado por dos días.
- Una joven de 16 años estaba trabajando en un restaurante cuando el agua caliente de una olla se derramó sobre ella. Ella recibió quemaduras de espesor parcial sobre 13% de su cuerpo y estuvo seis días hospitalizada.
- Un joven de 16 años resbaló en el piso y se cayó en un tanque de aceite caliente mientras trabajaba en un restaurante de comida ligera. El fue tratado en el hospital por tres días.

El Programa de Seguridad Laboral y de Vigilancia de Salud de Oklahoma, recopila información a través del estado sobre 19 condiciones de salud laboral, con el propósito de desarrollar e informar sobre lesiones laborales y programas de prevención de enfermedades. El sistema de vigilancia laboral de Oklahoma es un programa de investigación del Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Laboral.

Para detalles sobre reportes, vaya a la sección de Occupational Injuries al:
<http://ips.health.ok.gov>

- Una joven de 17 años retrocedió hacia una freidora y salpicó grasa caliente en su espalda. Ella estuvo hospitalizada por seis días con quemaduras de espesor parcial sobre el 7% de su cuerpo.
- Un joven de 17 años estaba cargando grasa, resbaló y se cayó, y se hechó grasa caliente mientras limpiaba en un restaurante de comida rápida. El sufrió quemaduras sobre el 25% de su cuerpo y fue tratado en el hospital por 20 días.
- Una joven de 19 años derramó una cafetera con café caliente en su brazo y en su pecho mientras trabajaba en un restaurante. Ella recibió quemaduras sobre un 13% de su cuerpo y estuvo en el hospital por 17 días.
- Un joven de 19 años estaba cocinando papas fritas y recibió quemaduras de tercer grado. El estuvo hospitalizado por seis días.



Para información contacte:

**Oklahoma State
Department of
Health
Injury Prevention
Service
1000 N.E. 10th
Street
Oklahoma City, OK
73117-1299
405-271-3430
1-800-522-0204**

Recomendaciones De Seguridad

- *Antes de comenzar a trabajar, provea a los trabajadores adolescentes con un entrenamiento de seguridad laboral y de primeros auxilios.*
- *Asegúrese de que los trabajadores adolescentes hagan trabajos apropiados para su edad.*
- *Mantenga las superficies de trabajo y los pisos recogidos, limpios y secos. Limpie derrames inmediatamente.*
- *Use ropa entallada, un delantal apropiado y zapatos aprueba de agua y antiderrapantes.*
- *Use agarraderas gruesas o guantes con insulación cuando esté trabajando con alimentos calientes.*
- *Reporte todas las situaciones peligrosas a un supervisor inmediatamente.*