

# Seguridad en los establecimientos de comida y bebidas

Febrero 2009

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

Oklahoma tiene más de 5,000 establecimientos de comidas y bebidas que emplean más de 147,500 trabajadores. Esos trabajadores tienen una alta incidencia de lesiones por quemaduras. Las siguientes son descripciones de lesiones por quemaduras en los trabajadores de establecimientos de comidas y bebidas.

- 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 el 10% de su cuerpo.
- Un hombre de 30 años trató de agarrar una cafetera que se estaba cayendo y se quemó con el café caliente. Él estuvo hospitalizado por cinco días con quemaduras de espesor parcial sobre el 5% de su cuerpo.
- Un hombre de 30 años resbaló con un pedazo de hielo en el piso mientras trabajaba en un restaurante. Su pie derecho le pegó a la vaporera, la cual le cayó encima. Él recibió quemaduras de espesor parcial sobre el 13% de su cuerpo y estuvo hospitalizado por 17 días.
- Una mujer de 45 años estaba trabajando en un establecimiento de carne y barbacoa.

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>

Ella estaba sacando una bandeja de briskets del horno de arriba cuando ella resbaló y se cayó, echándose líquido caliente sobre ella. Ella estuvo hospitalizada por 58 días con quemaduras de espesor parcial sobre el 27% de su cuerpo.

Muchos adolescentes trabajan en la industria de restaurantes como su primer trabajo, especialmente en establecimientos de comida rápida. Debido a la falta de experiencia y entrenamiento, los trabajadores adolescentes tienen un alto riesgo de sufrir lesiones en el trabajo. Lesiones relacionadas con el trabajo son costosas para los trabajadores, el empleador, y el gobierno estatal y federal, y son prevenibles. Trabajadores y empleadores deben tomar un rol mayor en la reducción de lesiones en el trabajo.



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

## Recomendaciones de Seguridad

- **Antes de comenzar a trabajar, asegúrese que el trabajador reciba entrenamiento de seguridad laboral y de primeros auxilios.**
- **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 secas, gruesas y guantes con insulación cuando esté trabajando con alimentos calientes.**
- **Identifique y reporte todas las situaciones peligrosas a un supervisor inmediatamente.**
- **Si una quemadura pequeña de primero o segundo grado ocurre, enfrie el área con un chorro de agua fría sobre el área quemada por 10 a 15 minutos y cubra la quemadura con un pedazo de tela limpia y seca o con un bendaje. No use hielo, agua con hielo, mantequilla, pomadas, remedios caseros, o atomizadores en la quemadura. Si es necesario busque tratamiento de emergencia médica.**