

# 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 fríen, 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.

- 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 insolación cuando esté trabajando con alimentos calientes.
- Reporte todas las situaciones peligrosas a un supervisor inmediatamente.

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 Ocupacional Injuries al:  
<http://ips.health.ok.gov>