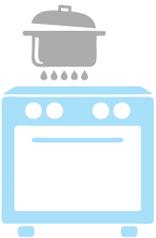




**Mount
Sinai**

*Selikoff Centers for
Occupational Health*

Salud y seguridad para los trabajadores de la industria alimenticia



Las lesiones y enfermedades ocupacionales en la industria alimenticia son problemas que afectan a todos, desde los que lavan platos hasta los que sirven, cocinan y limpian. El Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH), reportó una alta incidencia en condiciones de salud en los lugares de trabajo de la industria alimenticia: el 61% de los trabajadores afirmaron tener irritación nasal, 47% irritación en los ojos, y un 22% haber tenido problemas de la piel después de ser contratados.¹ La *American Burn Association* (Asociación Americana de Quemaduras) indica que la industria alimenticia también presenta el índice más alto de quemaduras en la piel, un 26.5% de todos los trabajadores. En la ciudad de Nueva York específicamente, un estudio realizado en el 2011 encontró que una población concentrada de trabajadores de restaurantes reportó haber trabajado a un ritmo rápido, repetitivo y en ambientes que requieren gran exigencia física, algunos de los cuales incluían exposición a químicos. Las lesiones más comunes asociadas con este grupo fueron trastornos musculoesqueléticos, que representan el 63% del total de las lesiones.²

El mantener un entorno de trabajo seguro para los trabajadores de la industria alimenticia, no solo reduce las lesiones, sino que puede influir para mejorar la satisfacción de los empleados, fortalecer las relaciones laborales e incrementar el éxito en los empleados. Los empleados que se sienten seguros pueden ayudar a que los negocios de servicios de alimentos/restaurantes obtengan un mayor rendimiento financiero y mejorar la satisfacción del cliente.³

¡No trabaje con dolor!

¡Protéjase cada día!

- Use el equipo apropiado para protección personal (ej: guantes, zapatos, camisas de mangas largas, etc.)
- Asegúrese de que haya ventilación adecuada
- Mantenga espacios libres para caminar
- Reduzca distracciones
- Use un carro de carga manual para mover objetos grandes
- Sepa dónde está el botiquín de primeros auxilios
- Establezca un plan de acción en caso de lesión o emergencia

Lista de referencia sobre los peligros en el lugar de trabajo⁴

La temprana concientización de los peligros potenciales en el trabajo, puede ayudar a prevenir lesiones relacionadas con el trabajo. ¡Utilice la lista de referencia que aparece más abajo para estar atento a los peligros potenciales en su entorno de trabajo de servicios de alimentos!

Objetos que comúnmente causan quemaduras

- Hornos/parrillas Asadores/hornillas de estufas
- Freidoras Hornos de microondas
- Cafeteras

Causantes de cortaduras

- Cuchillos Rebanadores/Trituradores
- Vidrios rotos Procesadores de alimentos
- Corta cajas/Herramientas

Resbalón y prevención de caídas

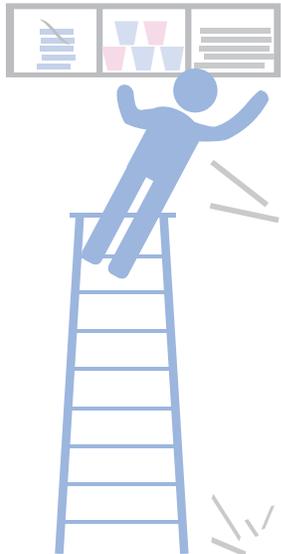
- Cables Desorden en los pisos Pisos resbalosos
- Desorden en las salidas Artículos al alcance

Prácticas ergonómicas

- Levantar algo incómodo Levantar algo pesado
- De pie por mucho tiempo Movimientos repetitivos
- Agacharse de forma anormal

Químicos y tóxicos

- Productos para lavar platos
- Productos de limpieza/Pesticidas
- Ventilación adecuada



1. Suzman, Michael S. et al. "Major Burn Injuries Among Restaurant Workers in New York City." Burn Prevention Forum. New York, New York, 2001.

2. Jayaraman S, Dropkin J, Siby Salston LR, Markowitz S. 2011. Dangerous dining: health and safety in the New York City restaurant industry. J Occup Environ Med; 53:1418-1424.

3. Grawitch, Matthew J., Gottschalk, Melanie, and Munz, David C. 2006. "The Path to a Healthy Workplace: A Critical Review Linking Healthy Workplace Practices, Employee Well-being, and Organizational Improvements. Consulting Psychology Journal, Vol. 58, No. 3

4. This checklist was developed in part from: Terane, Suzanne, Crain, Tiffany. "A Menu for Protecting the Health and Safety of Restaurant Workers." Labor Occupational Health Program and Young Workers United. Berkeley, CA. 2011.



Mount Sinai *Selikoff Centers for Occupational Health*

Los Centros Selikoff para la Salud Ocupacional de Mount Sinai se dedican a proveer **servicios clínicos de punta** con un enfoque en la **prevención**, para mantener a los trabajadores **saludables** y sus lugares de trabajo **seguros**. Nuestros médicos son líderes en el campo de la medicina ocupacional, proveen cuidado de salud a los trabajadores enfermos y lesionados y a los jubilados en la **ciudad de Nueva York** y las regiones del **Lower Hudson Valley**.

Nuestro equipo **multiligüe y altamente calificado** incluye médicos, enfermeros especializados que pueden recetar, higienistas industriales, ergonomistas y especialistas en beneficios que proveen servicios **centrados en las necesidades de los pacientes**. También ayudamos a los empleadores a evaluar el entorno de trabajo y a establecer programas integrados de protección para la salud ocupacional y promoción para mejorar la salud en general y el bienestar de todo su personal.

Nuestros **médicos expertos y los miembros del equipo de promoción** visitan organizaciones, uniones y empleadores para llevarles **entrenamientos de calidad** y programas **educativos** a las comunidades que reciben servicios de nuestros centros clínicos.

NEW YORK CITY

CENTRO CLÍNICO DE MANHATTAN

1468 Madison Avenue
Annenberg Building, 3rd Floor
Manhattan, NY 10029

CENTRO CLÍNICO DE STATEN ISLAND

2052 Richmond Road
Staten Island, NY 10306

LOWER HUDSON VALLEY

CENTRO CLÍNICO DE MONROE

745 Route 17M, Suite 103
Monroe, NY 10950

CENTRO CLÍNICO DE YONKERS

1020 Warburton Avenue, Suite 1
Yonkers, NY 10701

Para una cita o más información:

www.mountsinai.org/selikoff

888.702.0630



Member of the
New York State DOH
Occupational Health
Clinic Network



CDC/NIOSH
Designated TWH
Clinical Center
of Excellence

Monitoring and Treatment



WTC Health Program

CDC/NIOSH
Designated WTC
Clinical Center
of Excellence