Preventing Burns and Scalds: Restaurant Safety Fatality File – Spanish



Historias de algunos trabajadores…

Trabajador 1: Un varón de 24 años trabajaba en un restaurante de comida rápida cuando se le cayó encima una olla de agua caliente. Sufrió quemaduras de segundo grado en más del 25% de su cuerpo. Fue hospitalizado y estuvo de baja más de 5 semanas.

Trabajador 2: Un cocinero de 24 años estaba moviendo una cuba de aceite caliente cuando resbaló y se derramó el aceite encima. El aceite le salpicó la cara, el pecho, ambos brazos y el costado derecho. Sufrió quemaduras de segundo grado en el 18% de su cuerpo. Necesitó injertos de piel en el brazo, estuvo más de dos semanas en el hospital y más de once semanas de baja.

Trabajador 3: Un cocinero de 18 años intentaba quitar la tapa de una olla a presión. El vapor le causó quemaduras en la cara, el brazo y el pecho. Sufrió quemaduras de primer grado en el 9% de su cuerpo. Estuvo hospitalizado tres días y 7 semanas de baja.