Preventing Cuts from Meat Slicers – Kitchen Safety – Stats and Facts – Spanish



HECHOS

1. Las cuchillas de las cortadoras de carne pueden moverse a velocidades increíblemente altas, a veces hasta 60 rotaciones por minuto.
2. Los operarios de las cortadoras de carne corren el riesgo de desarrollar trastornos musculoesqueléticos (TME) debido a los movimientos repetitivos.
3. Los tipos más comunes de lesiones asociadas a las cortadoras de carne incluyen cortes, laceraciones y amputaciones de dedos, manos y brazos.
4. Las lesiones provocadas por las cortadoras de carne pueden ser graves y cambiar la vida. Una sola lesión puede provocar la pérdida de un dedo, una mano o incluso una extremidad entera.
5. Las lesiones producidas por las cortadoras de carne pueden ocasionar importantes gastos médicos y bajas laborales para recuperarse.
6. Proporcione a los empleados equipos de protección individual (EPP), como guantes y delantales resistentes a los cortes.
7. Una capacitación adecuada en el uso seguro de las cortadoras de carne es esencial para evitar lesiones.

ESTADÍSTICAS

- La Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU. informa de que más del 30% de todas las lesiones en la industria de envasado y procesamiento de carne están causadas por maquinaria, incluidas las cortadoras de carne.
- El Journal of Occupational and Environmental Medicine descubrió que casi la mitad de todas las lesiones sufridas por trabajadores del sector alimentario en las que estaba implicada una cortadora de fiambre o una mandolina acabaron en amputación.
- (NIOSH) informa de que la lesión más común asociada a las cortadoras de carne son las laceraciones en manos y dedos, que representan aproximadamente el 60% de todas las lesiones.
- 20.000 trabajadores de servicios alimentarios realizada por el Centro para la Ciencia en el Interés Público, más del 50% informó de haber sido cortado por una cortadora de fiambre en algún momento de su carrera.
- La Comisión para la Seguridad de los Productos de Consumo de EE.UU. (CPSC) informa de que se produjeron más de 1.600 visitas a urgencias relacionadas con lesiones causadas por cortadoras de carne y otros equipos de preparación de alimentos.
- Según el Departamento de Salud y Seguridad en el Trabajo, cada año se producen

unas 4.000 amputaciones debido a lesiones causadas por cortadoras de carne.

- Las cortadoras de carne causaron más de 700 lesiones a trabajadores de restaurantes y 100.000 días de trabajo perdido.
- La Oficina de Estadísticas Laborales dice que hubo 4,1 casos de lesiones o enfermedades por cada 100 trabajadores a tiempo completo en tiendas de alimentos y bebidas en 2019. También hubo 54 víctimas mortales, por encima de las 42 víctimas mortales.