

Produce Safety: Restaurant Safety Stats and Facts – Spanish



HECHOS

Los accidentes causados por productos en un restaurante pueden ir desde lesiones leves a graves riesgos para la salud. Algunos accidentes potenciales que podrían ser causados por prácticas de seguridad inadecuadas en un restaurante incluyen:

1. **Resbalones y caídas:** Los productos mojados, como los tomates o la lechuga cortados en rodajas, pueden crear una superficie resbaladiza en el suelo. Si no se limpian adecuadamente, pueden provocar resbalones y caídas del personal o de los clientes.
2. **Cortes y laceraciones:** El manejo de cuchillos afilados y otros utensilios de cocina para cortar o preparar productos puede aumentar el riesgo de cortes y laceraciones. Esto puede ser especialmente peligroso si un trabajador de cocina no está debidamente capacitado en prácticas seguras de manipulación de alimentos.
3. **Asfixia:** Los trozos pequeños de productos, como uvas o tomates cherry, pueden atascarse en la garganta de una persona y provocar asfixia. Este riesgo puede minimizarse cortando los productos en trozos más pequeños, del tamaño de un bocado, antes de servirlos.
4. **Reacciones alérgicas:** Algunos clientes pueden ser alérgicos a determinados tipos de productos, como las fresas o el kiwi. Si un restaurante no etiqueta adecuadamente los productos del menú que contienen estos alérgenos, puede poner a los clientes en riesgo de sufrir una reacción alérgica.
5. **Enfermedades transmitidas por los alimentos:** Los productos pueden albergar bacterias nocivas como E. coli y Salmonella. Si se utilizan productos contaminados en los platos, pueden causar enfermedades alimentarias a los clientes.

ESTADÍSTICAS

- Es fundamental que los restaurantes sigan las directrices de seguridad alimentaria y se aseguren de que todos los productos se manipulan, almacenan y preparan correctamente para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar la seguridad de sus clientes.
- Según el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC), las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan cada año a unos 48 millones de personas en Estados Unidos, provocando 128.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes. Cada año, 4 millones de canadienses se ven afectados por una enfermedad de transmisión alimentaria.
- Un nuevo estudio centrado en la reducción del desperdicio de alimentos en el

sector de la restauración reveló que entre el 4 y el 10 % de los alimentos comprados por los restaurantes nunca llegan a los clientes, mientras que entre el 30 y el 40 % de los alimentos servidos a los clientes nunca se consumen.

- Un estudio de Unilever demostró que el 72% de los comensales estadounidenses se preocupan por cómo gestionan los restaurantes el desperdicio de alimentos, y el 47% está dispuesto a gastar más en restaurantes con un programa activo de recuperación de alimentos.
- Los restaurantes de Estados Unidos generan cada año entre 22.000 y 33.000 millones de kilos de residuos alimentarios.