

PREFERRED OPERATOR GROUP (POG)

SAFETY TIPS AND TOPICS

Recognizing Job Hazards



WHAT ARE JOB HAZARDS?

Anything at work with the potential to harm a worker either physically or mentally is considered a job hazard.

Some hazards in restaurants are easily visible. Restaurant workers can see that the hot griddle or deep fryer can potentially burn their hand or that the meat slicer can potentially cut their fingers. Some hazards are less visible. These are things that can cause workers to be injured or become ill that we do not think of as job hazards. We do not usually think that working too quickly may cause an injury, that chopping vegetables all day or lifting heavy objects may hurt workers' wrists and backs over time, or that using strong cleaning products every day may damage workers' lungs.

Job hazards can be grouped into different categories, such as:

- Safety hazards which cause immediate accidents and injuries. For example, knives, ovens, slippery floors are hazards that can result in burns, cuts, or broken bones.
- Ergonomic hazards that cause sprains and strains, such as doing repetitive tasks or heavy lifting.
- Other health hazards: additional workplace conditions that can make you sick, such as noise, chemicals, heat, and stress.

Remember, restaurant workers are exposed to many job-related hazards that may cause injuries and illnesses that in turn impact their lives, income, and family members. Restaurant employers also face financial challenges in making health and safety improvements and complying with state and federal laws.

Restaurant workers and employers can develop skills to identify both the more visible and the less visible hazards in the workplace, come up with effective solutions, and communicate about ways to prevent injuries and illnesses.

THE HAZARD COMMUNICATION STANDARD

The standard gives you the right to know about the chemicals you work with and requires that employers:

- Make an inventory of all the chemicals used or stored at the workplace.
- Label all chemical products.
- Obtain and make available to employees copies of the Safety Data Sheets (SDSs) for all chemicals. Safety Data Sheets give you detailed information about the chemical, possible health effects, and how to work with it safely.
- Train all employees about the chemicals they work with and how to use them safely.
- Read labels before using.
- Wear personal protective equipment.

This safety information is provided as a safety resource. Workplace safety is ultimately the responsibility of employers and employees.



GRUPO DE OPERADORES PREFERIDOS (POG) CONSEJOS Y TEMAS DE SEGURIDAD

Reconocer los riesgos laborales



¿CUÁLES SON LOS RIESGOS LABORALES?

Cualquier cosa en el trabajo que pueda dañar a un trabajador, ya sea física o mentalmente, se considera un riesgo laboral.

Algunos peligros en los restaurantes son fácilmente visibles. Los trabajadores de restaurantes pueden ver que la plancha caliente o la freidora pueden quemarse la mano o que la cortadora de carne puede cortarles los dedos. Algunos peligros son menos visibles. Estas son cosas que pueden causar lesiones o enfermedades de los trabajadores que no consideramos riesgos laborales. Normalmente no pensamos que trabajar demasiado rápido pueda causar una lesión, que cortar verduras todo el día o levantar objetos pesados pueda dañar las muñecas y la espalda de los trabajadores con el tiempo, o que usar productos de limpieza fuertes a diario pueda dañar los pulmones de los trabajadores.

Los riesgos laborales pueden agruparse en diferentes categorías, tales como:

- Peligros ergonómicos que causan esguinces y distensiones, como realizar tareas repetitivas o levantar objetos pesados.
- Otros riesgos para la salud: condiciones laborales adicionales que pueden enfermar, como ruido, productos químicos, calor y estrés.

Recuerda que los trabajadores de restaurantes están expuestos a muchos riesgos relacionados con el trabajo que pueden causar lesiones y enfermedades que, a su vez, afectan a sus vidas, ingresos y familiares. Los empleadores en restaurantes también enfrentan desafíos financieros para mejorar la salud y la seguridad y cumplir con las leyes estatales y federales.

Los trabajadores de restaurantes y los empleadores pueden desarrollar habilidades para identificar tanto los peligros más visibles como los menos visibles en el lugar de trabajo, idear soluciones efectivas y comunicar sobre formas de prevenir lesiones y enfermedades.

EL ESTÁNDAR DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS

La norma te da derecho a conocer los productos químicos con los que trabajas y exige que:

- Hagas un inventario de todos los productos químicos utilizados o almacenados en el lugar de trabajo.
- Etiqueta todos los productos químicos.
- Obtener y poner a disposición de los empleados copias de las Hojas de Datos de Seguridad (SDS) de todos los productos químicos. Las hojas de datos de seguridad te proporcionan información detallada sobre el producto químico, posibles efectos en la salud y cómo trabajar con tales de forma segura.
- Informa a todos los empleados sobre los productos químicos con los que trabajan y cómo usarlos de forma segura.
- Lee las etiquetas antes de usarlas.
- Lleva equipo de protección personal.

Esta información de seguridad se proporciona como recurso de seguridad. La seguridad laboral es, en última instancia, responsabilidad de empleadores y empleados.