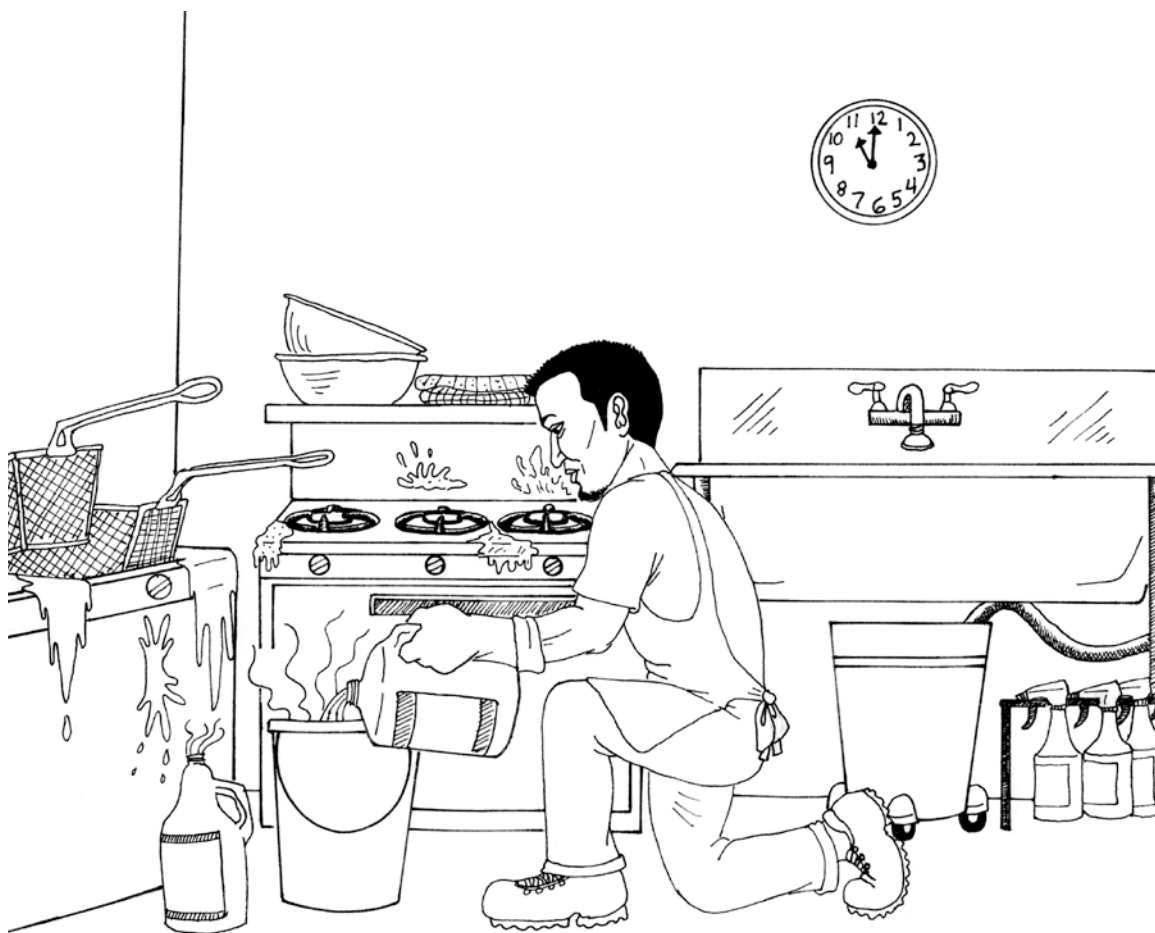


Librarse de los accidentes

en el **restaurante**

no es ningún **accidente**



“ Un trabajador que estaba limpiando cuando ya estaba cerrado el restaurante se enfermó muchísimo por las sustancias químicas que estaba usando y no había nadie ahí que le ayudara. ”

CAPÍTULO 1

EL TRABAJO EN RESTAURANTES PUEDE SER PELIGROSO

Lin ha estado trabajando en un restaurante de la ciudad de Nueva York tres años. Le gusta trabajar ahí, pero hay muchos problemas y quisiera que las cosas pudieran ser mejores.

La semana pasada, por poco se queda sin dedo cuando estaba usando una de las máquinas rebanadoras. Su patrón le dijo: “¡Ten cuidado!”, como si fuera su culpa que la máquina no estuviera funcionando bien. Realmente quisiera trabajar bajo mejores condiciones, pero tiene miedo de tener problemas si se expresa.

Anoche, Lin se reunió con dos viejos amigos, Paco y Cynthia, quienes trabajan ambos en dos restaurantes diferentes. Lin habló de los problemas en el trabajo: “Me pagan \$7.00 por hora, sin importar cuántas horas trabajo a la semana —dijo—. Las condiciones laborales son malas para todos nosotros. Un trabajador que estaba limpiando cuando ya estaba cerrado el restaurante se enfermó muchísimo por las sustancias químicas que



estaba usando y no había nadie ahí que le ayudara. Faltó al trabajo dos semanas y no le pagaron por los días que no fue. Todos sabemos que hay problemas, pero tenemos todos demasiado miedo de hablar de eso”.

—Bueno —dijo Paco—. Así era en nuestro restaurante hace un par de años, pero las cosas han mejorado. Fuimos a un centro para los trabajadores de restaurantes,

y ahora nos pagan horas extras, y el patrón se hizo cargo de algunos problemas de seguridad que teníamos en el restaurante.

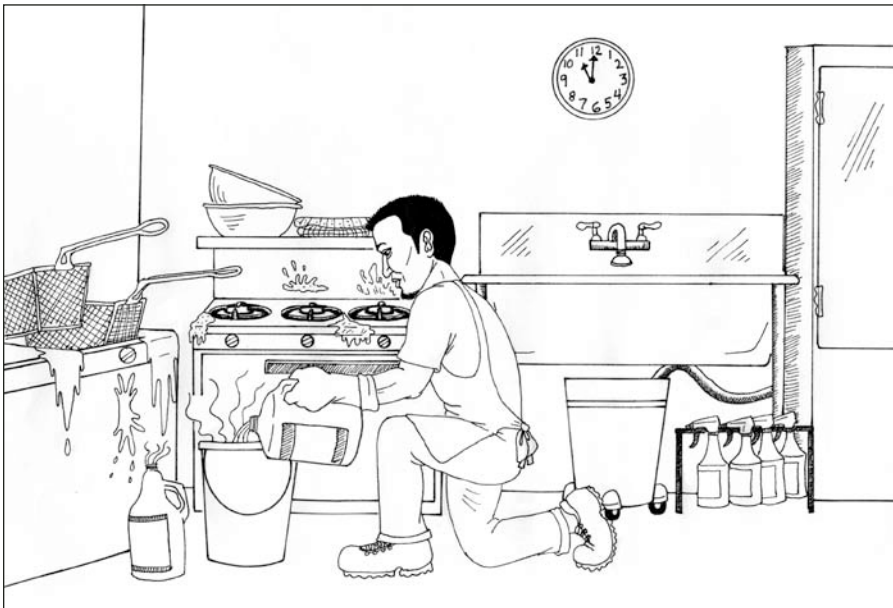
—¿Cómo pasó eso? —preguntó Lin.

—Bueno —dijo Paco—, lo primero que deben hacer es tratar de obtener la mayor información que puedan sobre los problemas que tienen los demás trabajadores en el restaurante. Es posible que otras personas tengan muchos de los mismos problemas que ustedes, y necesitarán trabajar juntos si es que van a cambiar las cosas.

.....

Preguntas para la discusión:

- 1) ¿Cuáles son algunas formas como ustedes podrían reunir información sobre los problemas de salud y seguridad en su restaurante?



RESUMEN DEL CAPÍTULO 1: **El trabajo en restaurantes puede ser peligroso e insalubre**

1.

Trabajar en un restaurante puede ser peligroso e insalubre.

UN PELIGRO EN EL LUGAR DE TRABAJO es cualquier cosa que lo pueda a usted lastimar o enfermar.

En los restaurantes puede haber muchos peligros.

- Los pisos mojados y resbalosos, las áreas donde los derrames pueden causar resbalones, tropiezos y caídas.
- Las superficies calientes y los utensilios para freír hondos y llenos de grasa pueden causar quemaduras.
- Los cuchillos desgastados, las máquinas rebanadoras sin protección y la vajilla rota pueden causar cortaduras.
- Levantar objetos pesados y trabajar en posturas forzadas son peligros de ergonomía, y pueden ocasionar torceduras, esguinces y dolor de músculos.
- La exposición a sustancias peligrosas puede ocasionar problemas respiratorios e irritación de piel y ojos.
- Trabajar con dinero y no tener medidas básicas de seguridad puede ocasionar incidentes de violencia en el centro de trabajo.

2.

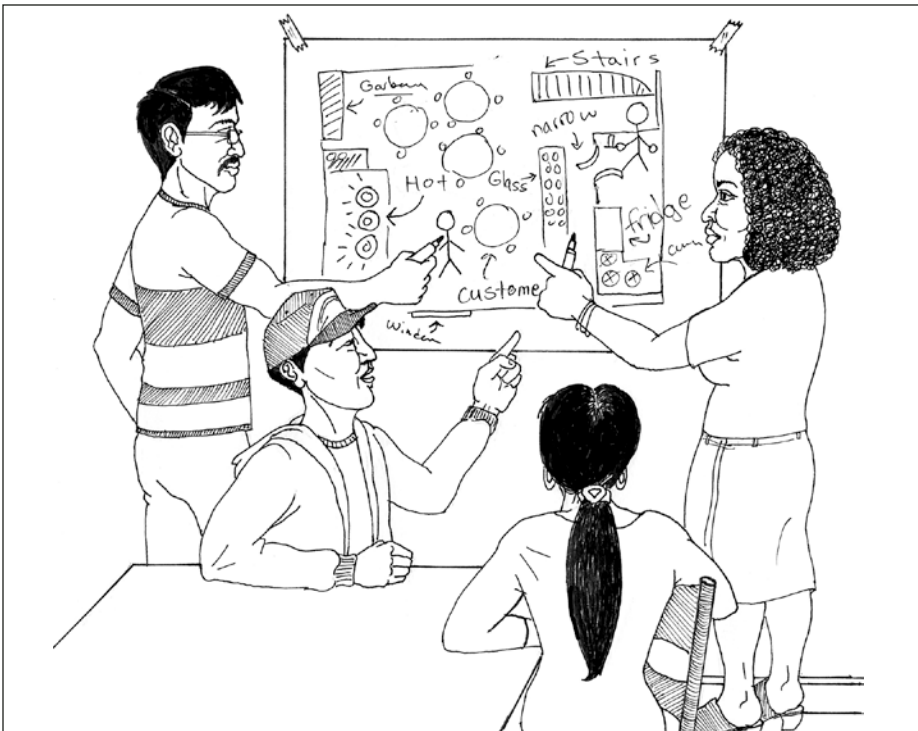
Si usted quiere hacer de su trabajo un lugar más seguro, empiece por reunir información de los compañeros del trabajo sobre las condiciones laborales que existen ahí. Puede hacer esto dibujando un mapa de peligros de su lugar de trabajo, o haciendo que la gente llene una encuesta, o simplemente hablando informalmente con los compañeros y tomando apuntes de sus experiencias. Si hay peligros, la meta es buscar maneras de eliminar o reducir esos peligros.

CAPÍTULO 2

CÓMO HACER MÁS SEGUROS NUESTROS TRABAJOS

—Entonces, ¿cómo le hicieron para que las cosas en su restaurante fueron más seguras? —preguntó Lin.

—Bueno, primero, me reuní con mis compañeros luego del trabajo una noche, pues es difícil hablar de todo esto cuando estás en el trabajo —contó Paco—. Llegó casi la mitad de la gente, y tuvimos una plática verdaderamente buena sobre todos nuestros problemas. Dibujamos un mapa grande del restaurante, y marcamos en el mapa todos los lugares donde había peligros. Un peligro es cualquier cosa que pueda causar que te lesiones o que te enfermes. ¡Era sorprendente ver cuántos peligros teníamos! Después de eso, usamos un cuestionario sobre salud y seguridad, y yo ayudé a mis compañeros a llenarlo.



—Llevamos todos los cuestionarios y el mapa al centro para los trabajadores —dijo Paco—, y ellos nos invitaron a un curso práctico sobre salud y seguridad para aprender cómo podrían hacerse más seguros nuestros lugares de trabajo. Nos hablaron de cómo podemos evitar cortarnos y quemarnos, y lo que debe hacer el patrón para impedir que nos resbalemos en los pisos de la cocina. También hablamos muchísimo sobre las sustancias químicas y cómo podemos evitar enfermarnos por eso. Hay muchísimas cosas que el patrón debe estar haciendo para evitar que nos accidentemos, y yo tomé esa información y se las llevé a los demás trabajadores.

—Entonces, ¿cuáles son algunas de las cosas que podemos hacer para lograr que nuestros empleos sean más seguros?

.....

Preguntas para la discusión:

En su grupo pequeño, hable sobre algunas de las cosas que ustedes pueden hacer para lograr lo siguiente:

- 1)** Evitar cortaduras de cuchillo, o evitar cortarse los dedos con las máquinas.

- 2)** Evitar las quemaduras.

- 3)** Evitar los peligros del equipo eléctrico.

- 4)** Protegerse de la exposición a las sustancias peligrosas.

- 5)** Evitar resbalones y caídas.

- 6)** Evitar la violencia en su centro de trabajo.

RESUMEN DEL CAPÍTULO 2: **Cómo hacer más seguros nuestros trabajos**

Hay maneras de evitar que los trabajadores se lastimen o se enfermen en el trabajo. Los patrones deben tomar pasos para controlar las situaciones peligrosas, ya sea eliminando el peligro completo o reduciendo el efecto del peligro cambiando las prácticas y procesos de trabajo, o usando equipo de protección personal.

DAÑO	CÓMO HACER QUE EL TRABAJO SEA MENOS PELIGROSO
Resbalones, tropiezos y caídas	Poner tapetes de goma en las zonas de cocina; trapear rápido cuando algo se cae; usar el calzado correcto con suelas contra resbalones; asegurarse de que haya buena iluminación en las escaleras.
Cortaduras pequeñas y profundas	Mantener los cuchillos afilados y adecuadamente guardados; hacer inspecciones periódicas para asegurar que los implementos de seguridad como los cierres de protección estén funcionando bien.
Quemaduras y escaldadas	Asegurarse de que la comida esté seca al ponerla en aceite hirviendo. Los trabajadores deben usar chaquetas de cocinero (de manga larga) para proteger la parte superior del cuerpo. Esperar a que se enfríe el aceite de las cacerolas hondas antes de maniobrar con ellas o moverlas. Proporcionar manoplas de hornos para maniobrar con cosas calientes. Cambiar los cordones eléctricos defectuosos.
Esguinces de músculos	Rediseñar la altura y el ancho de la caja registradora para reducir los estiramientos constantes, no tener cosas almacenadas a la altura de los hombros que se cojan con frecuencia, usar técnicas apropiadas para levantar cosas.
Exposición a sustancias químicas/tóxicas	Recibir entrenamiento sobre el uso apropiado y cómo minimizar la exposición. Poner etiquetas en todas las sustancias peligrosas. Asegurar una buena ventilación al usarlas, y guardarlas en lugares aparte.
Violencia/hostigamiento en el centro de trabajo	Conservar los fondos de la caja registradora en una cantidad mínima; contar el efectivo en un cuarto seguro; brindar entrenamiento para que los trabajadores puedan desactivar la violencia potencial. Brindar una manera confidencial para que los trabajadores reporten violencia u hostigamiento y hagan que la policía se haga cargo de los incidentes.

(Tomado del manual *Restaurant Owner Manual*, NYC Department of Immigrant Affairs, 2006.)

CAPÍTULO 3

NUESTROS DERECHOS EN EL TRABAJO

—¡Guau! —exclamó Lin—. ¡Esta información está buenísima! Quiero contarles a mis compañeros. Creo que podemos empezar haciendo que la gente se involucre más si consideran que hay formas de mejorar las cosas en el trabajo.

—Sí —dijo Paco—, y lo que la gente más necesita saber es que es **responsabilidad** del patrón que el lugar de trabajo sea seguro. A veces, nuestros patrones nos dicen que nos accidentamos porque no tenemos cuidado, pero la mayoría de las veces pasa debido a las condiciones bajo las que trabajamos.

—Hay una agencia del gobierno federal llamada OSHA, que es la Administración de la Seguridad y Salud Ocupacionales. Según la ley de la OSHA, se establecen reglamentos, que llaman “normas”, las cuales exigen que nuestros patrones nos den condiciones de trabajo más seguras y libre de peligros. Hay un reglamento que dice que deben ponerse tapetes para evitar que te resbales en pisos mojados, o que las máquinas deben tener cerraduras de protección para evitar que te cortes, o que nos deberían dar capacitación para trabajar a salvo con sustancias químicas. Sabemos



que hay muchísimas leyes para proteger a los clientes, pero tenemos leyes que ayudan a protegernos a nosotros también. Hay incluso leyes que dicen que si eres menor de 18 años, hay ciertos trabajos que no puedes hacer, porque son demasiado peligrosos para los muy jóvenes.

—Y no sólo son los problemas de seguridad y salud —dijo Cynthia—. La gente se accidenta en el trabajo y no recibe la compensación laboral “Workers Compensation”. Hay gente a la que no le están pagando lo correcto, y además hay tanta discriminación, pues podrías llevar ahí 10 años trabajando y que nunca te ofrezcan un puesto mejor si no “te ves” como se debe.

—¿Entonces cómo aprendo yo más sobre mis derechos en el trabajo? —preguntó Lin.

.....

Preguntas para la discusión: ¿conoce usted sus derechos laborales?

- 1) ¿Quién es responsable de proporcionarle un centro de trabajo seguro?

- 2) ¿Qué es el plan de compensación por accidentes laborales/Workers’ Compensation, y quién paga por él? ¿Cualquier trabajador puede recibir compensación si se lesiona en el trabajo?

- 3) ¿Qué pasa si mi patrón no me paga horas extras, y si no le paga a mi compañero el salario mínimo? ¿Hay alguien a quien le pueda hablar?

- 4) ¿Es ilegal discriminar a los empleados por su raza o su origen étnico?

RESUMEN DEL CAPÍTULO 3: **Nuestros derechos en el trabajo**

Como trabajadores de restaurantes:

1.

Usted tiene el derecho a tener un centro de trabajo seguro y saludable.

La Administración de la Seguridad y Salud Ocupacionales (OSHA, en inglés) es la agencia del gobierno federal que hace cumplir que haya seguridad y salud en el centro de trabajo. La OSHA les exige a los patrones proporcionar un lugar de trabajo a salvo de peligros reconocidos que pueden causar la muerte o el daño físico de un trabajador.

2.

Usted tiene el derecho de tramitar un reclamo de compensación laboral/"Workers' Compensation". Si se lesiona en el trabajo, usted tiene derecho de tramitar un reclamo de compensación por accidentes. Por ley, su patrón está obligado a tener un seguro de compensación laboral/"Workers' Compensation". El patrón no debe pagar los gastos médicos de un empleado, y su patrón no debe presionarlo a usted si desea tramitar un reclamo.

3.

Usted tiene el derecho de que se le pague el salario mínimo.

El salario mínimo en el estado de Nueva York para los trabajadores que no reciben propina es actualmente de \$6.75 por hora, y en 2007 está aumentando a \$7.15 por hora. Para los empleados con propina, su tarifa por hora y crédito de propina combinados deben por lo menos ser equivalentes a ese sueldo mínimo por hora. Al final de este folleto, en la sección "Recursos", puede consultar dónde obtener ayuda sobre estos asuntos.

4.

Usted tiene el derecho de que se le paguen tiempo y medio por hora cada vez que trabaje más de 40 horas en una semana. Su patrón debe pagar 1 y $\frac{1}{2}$ veces la tarifa normal de pago por cada hora adicional. (Por ejemplo: si un empleado gana \$7.00 por hora, ese empleado debe recibir \$10.50 por aquellas horas que rebasen las 40 horas en la semana trabajada.)

5.

Usted tiene el derecho de que le den ½ hora de receso para comer cuando trabaja un turno de día o más de 6 horas. (Los empleados cuyo turno empieza antes de las 11:00 a.m. y termina después de las 7:00 p.m. además deben recibir un descanso de 20 minutos entre las 5:00 p.m. y las 7:00p.m.)

6.

Usted tiene el derecho de formar o tratar de formar un sindicato con otros empleados en un restaurante. El patrón no puede interrogar a los empleados acerca de sus actividades sindicales, y no puede amenazar a los empleados con perder su empleo si tratan de organizarse sindicalmente.

7.

Por ley, usted tiene protección contra la discriminación. Es ilegal que su patrón lo discrimine al contratarlo, despedirlo, al pagar compensación o al transferir o dar ascensos de puesto, al reclutar o dar incentivos o aplicar otros términos y condiciones de empleo. El acoso y la represalia por actuar en contra de la discriminación son también ilegales. Los patrones deben anunciar las notificaciones de leyes federales contra la discriminación.

8.

Si eres menor de 18 años, para ti se aplica la ley sobre empleo de menores. Los trabajadores jóvenes tienen límites en el número de horas que pueden trabajar y el tipo de trabajo que pueden hacer. Tú no puedes trabajar en un restaurante si eres menor de 14 años, y no puedes operar máquinas lavadoras, rebanadoras o revolvedoras u otras máquinas de alto riesgo si eres menor de 18 años.

(Tomado del manual *Restaurant Owner Manual*, NYC Department of Immigrant Affairs, 2006.)

CAPÍTULO 4

CÓMO PONER MANOS A LA OBRA

—Muy bien —dijo Lin—; ahora ya sé qué es lo que está mal y que mi patrón es responsable de ponernos a salvo, y que yo tengo derechos laborales. Pero eso no soluciona nuestros problemas. Necesitamos hablar con nuestro patrón sobre estas situaciones: ¿cómo hacemos eso? Todo mundo tiene miedo de hablar, pues nadie quiere que lo corran.

—Bueno —contestó Paco—, esto es lo que nosotros hicimos: nos juntamos, reunimos toda la información, y fuimos a hablar con la gente del centro para los trabajadores y de NYCOSH. Ellos ofrecen sesiones de entrenamiento para los trabajadores, y nos ayudaron a organizarnos. Nos ayudaron a llamarle la atención a nuestro patrón sobre estos problemas, y también nos ayudaron a ir a varias agencias gubernamentales a luchar por nuestros derechos. Nos enseñaron que, al trabajar



juntos, podemos tener más fuerza para enfrentar estos problemas y para de hecho lograr que haya algunos cambios en nuestros restaurantes.

—¿Sabes qué? Hay miles de trabajadores de restaurantes en Nueva York —dijo Cynthia—. Si más de nosotros tratáramos de juntarnos para tratar de que nuestros trabajos sean menos peligrosos, podríamos lograr algunos cambios. A mí me parece bien. ¿Cuándo es la próxima reunión?

—La próxima semana—informó Paco—. Organícense para que vaya la mayor cantidad de trabajadores que puedan. En donde nosotros estamos las cosas son mejores ahora, y yo siento que el patrón ya no se aprovecha de nosotros como antes. Pero todavía nos quedan muchísimas batallas qué ganar. ¡Creo que de ahora en adelante vamos a estar trabajando juntos!

.....

Preguntas para la discusión:

- 1)** ¿Las acciones que tomaron los trabajadores en el restaurante de Paco serían eficaces en donde usted trabaja?

- 2)** ¿Qué acciones y estrategias piensa que usted y sus compañeros podrían usar para hacer que su patrón cambie las condiciones en su restaurante?

RESUMEN DEL CAPÍTULO 4: **A poner manos a la obra**

Usted tiene derecho de estar a salvo en el trabajo.

1.

Conozca sus derechos laborales. Usted tiene el derecho de tener un lugar de trabajo a salvo de peligros y saludable, y su patrón está obligado por ley a mantener su lugar de trabajo a salvo. Además, usted tiene derechos que le garantizan que se le pague el sueldo mínimo, horas pagadas a tiempo y medio cuando rebasen las 40 horas, y la compensación laboral si usted queda lesionado en el trabajo.

2.

Trabaje junto con organizaciones defensoras de los trabajadores para desarrollar estrategias eficaces para ganar su lucha. Al ponerse en marcha, es útil trabajar con gente que ha tenido problemas parecidos. Su aportación les puede ayudar a usted y a sus compañeros a tener más éxito al enfrentar estos problemas.

3.

Recuerde que no está solo: siempre puede lograr más uniéndose con otros trabajadores. Júntese a otros trabajadores para cambiar sus condiciones de trabajo: ¡la cantidad es poder! Sus esfuerzos no sólo lo beneficiarán a usted sino a otros que comparten la misma lucha por trabajos más seguros.



Comité de Nueva York para la Seguridad y Salud Ocupacionales
New York Committee for Occupational Safety and Health

NYCOSH

116 John Street, Suite 604
New York, NY 10038
212-227-6440
www.nycosh.org
FAX: 212-227-9854

RECURSOS

Centro de Oportunidades para Restaurantes de Nueva York
ROC-NY
275 Seventh Avenue, Room 1703
New York, NY 10001
212-343-1771
www.rocny.org

Esta publicación fue creada con fondos del Institute Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH) y el Departamento de la Juventud y la Comunidad de la Ciudad de Nueva York (DYCD).