

SINOPSIS

RATAS, CUCARACHAS Y COMIDA PODRIDA:

Derechos en el Trabajo y el Camino hacia una Alimentación más Higiénica en los Restaurantes de Comida Rápida de California



Consumer Federation of America
California Fast Food Workers Union, SEIU

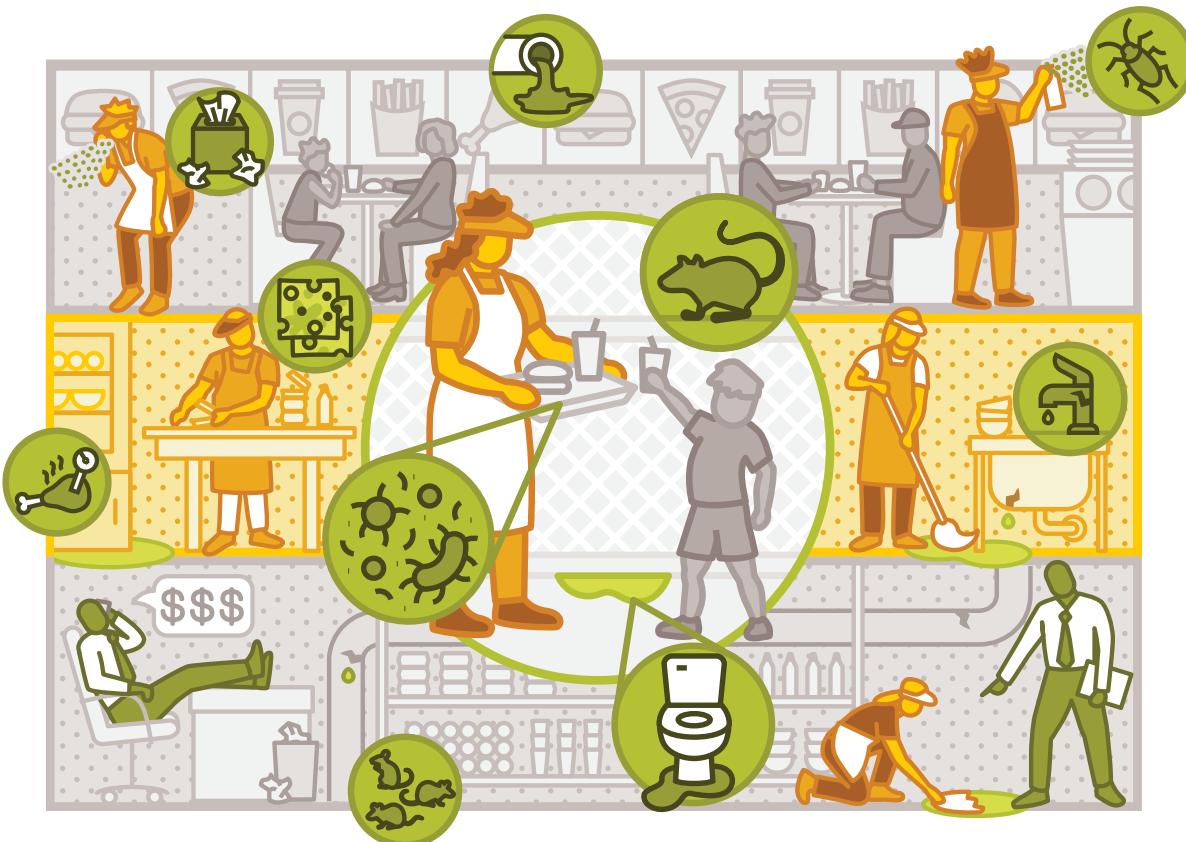
Octubre 2025



SINOPSIS

RATAS, CUCARACHAS Y COMIDA PODRIDA:

Derechos en el Trabajo y el Camino hacia una Alimentación más Higiénica en los Restaurantes de Comida Rápida de California



Consumer Federation of America
California Fast Food Workers Union, SEIU

Octubre 2025

Este es un sinopsis del estudio “Rats, Roaches & Rot: Worker Rights and the Path to Safer Food in California’s Fast Food Restaurants,” que se encuentra en su versión completa en inglés [aqui](#):



ACERCA DE LOS AUTORES



Consumer Federation of America (CFA)

La Consumer Federation of America (Federación de Consumidores de América,

CFA por su sigla en inglés) es una asociación de organizaciones de consumidores sin fines de lucro que se estableció en 1968 para promover el interés del consumidor a través de la investigación, la defensa y la educación. Hoy en día, más de 200 de estos grupos participan en la federación y la gobiernan a través de sus representantes en la Junta Directiva de la organización. CFA es una organización de investigación, defensa, educación y servicio.

<https://consumerfed.org/>



California Fast Food Workers Union, SEIU

El Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California, SEIU une a trabajadores de comida rápida de todas las marcas y ubicaciones, y es el primero de su tipo en el país. Este sindicato histórico se basa en los 10 años de organización de trabajadores en el estado, que comenzaron con la Lucha por \$15 y un Sindicato. Nuestro Sindicato está luchando para lograr la justicia racial y económica y transformar los empleos en la comida rápida en el Estado Dorado al luchar por salarios justos, lugares de trabajo seguros y saludables y una voz para todos los trabajadores de la industria de la comida rápida. A través de nuestra lucha por tener una voz en el trabajo, estamos mostrando a los trabajadores con salarios bajos en todas partes que cuando nos organizamos, hacemos huelga y construimos un movimiento, todos podemos ganar un asiento en la mesa y mejorar nuestras vidas y comunidades.

<https://californiafastfoodworkersunion.org/es/>

TABLE OF CONTENTS

Prólogo

página 2

Resumen ejecutivo

página 4

Hallazgos claves

página 9

Recomendaciones claves

página 11

Sobre la encuesta

página 13

Sobre los trabajadores de comida rápida de California

página 13

Relatos de trabajadores de comida rápida

página 15

Notas Finales

página 34



PRÓLOGO

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden afectar a cualquier persona. Todos somos susceptibles a los patógenos transmitidos por alimentos que provocan la muerte de 3,000 personas en los EE. UU. cada año y la hospitalización de otras 128,000.¹ Muchos sobrevivientes de enfermedades transmitidas por alimentos sufren consecuencias de salud a largo plazo, incluyendo enfermedad renal crónica, daño cerebral y nervioso, y desórdenes gastrointestinales.² Sabemos que los restaurantes son los principales lugares donde ocurren brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, y entre los

factores claves que contribuyen a estos brotes están: empleados trabajando enfermos, prácticas fallidas de preparación de alimentos e higiene, y problemas con la contaminación cruzada.³

En este informe innovador, aprendemos que los problemas graves de seguridad alimentaria que representan riesgos para los consumidores, trabajadores y el público en general son generalizados en los restaurantes de comida rápida de California. En la Encuesta de Seguridad Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025, casi la mitad de los trabajadores reportan haber experimentado peligros de seguridad alimentaria que van desde infestaciones de roedores e insectos e inundaciones de aguas residuales, hasta prácticas inadecuadas de manejo de alimentos, instalaciones insuficientes para lavarse las manos y usar el baño, y otras condiciones que amenazan la salud y seguridad tanto de los trabajadores de comida rápida como de los clientes.⁴ También aprendemos que los trabajadores de comida rápida a lo largo del estado enfrentan presión constante para venir a trabajar enfermos, incluso cuando tienen síntomas como vómito y diarrea, a pesar de las leyes de salud pública que exigen que los empleadores de restaurantes excluyan a los empleados del trabajo cuando tienen tales síntomas.⁵

Leemos las historias de primera mano de trabajadores de comida rápida, abandonados a su suerte cuando sus empleadores ignoran peligros inminentes para la salud: trabajadores obligados a matar ratas con escobas cuando sus lugares de trabajo están plagados de roedores; y trabajadores usando cubetas como inodoros durante turnos completos o durante días seguidos cuando la plomería se descompone y la gerencia no hace las reparaciones necesarias. Muchos trabajadores de comida rápida reportan que carecen de información y capacitación adecuada sobre cómo enfrentar los peligros, y no conocen los derechos establecidos para proteger a los trabajadores que se quejan de estos y otros abusos en el trabajo. Aprendemos que quienes reportan estos problemas a menudo enfrentan represalias del empleador, como recortes de horas o despidos, y que el temor a tales represalias disuade a muchos otros de hablar.

Hay más de 630,000 trabajadores en los restaurantes de comida rápida de California.⁶ El ochenta por ciento de estos trabajadores son personas de color, el sesenta por ciento son latinos/as, y más de dos tercios son mujeres.⁷ Más de una cuarta parte de los trabajadores de comida rápida de California son inmigrantes.⁸ En este tiempo de ataques a las protecciones laborales federales,

aumentos de la aplicación de leyes de inmigración y amenazas por el estatus migratorio que ponen a los trabajadores ya vulnerables en mayor riesgo de peligros y abusos laborales, los trabajadores en industrias de bajos salarios y altas violaciones como la comida rápida necesitan urgentemente capacitación para asegurarse de que conocen sus derechos y cómo hacerlos valer.⁹

En medio de ataques sin precedentes a los sistemas de salud pública de nuestra nación, desde el desmantelamiento de comités asesores claves de seguridad alimentaria,¹⁰ hasta la reducción de programas críticos como FoodNet, que desempeñan un papel importante en el rastreo y vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos,¹¹ los estados están cargados con una mayor responsabilidad en la supervisión y aplicación de las reglas de higiene alimentaria. Al mismo tiempo, los gobiernos estatales y locales por todo el país enfrentan sus propios problemas para obtener financiamiento y recursos.¹² Cal/OSHA y los departamentos de salud locales por todo el estado enfrentan escasez crónica de personal, dejándolos incapaces de realizar suficientes inspecciones de restaurantes o hacer cumplir adecuadamente las leyes de higiene alimentaria.¹³

En este ambiente de supervisión debilitada y aplicación inadecuada, los trabajadores de comida rápida se encuentran en la primera línea, encargados de protegerse a sí mismos, a sus compañeros de trabajo y a los clientes contra los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y otros peligros para la salud pública. Sin la capacitación adecuada y el conocimiento de sus derechos en el trabajo, los trabajadores no pueden tomar las medidas apropiadas para abordar situaciones inseguras o reportar preocupaciones sobre problemas en el trabajo sin temor a represalias. Cuando este es el caso, los peligros continúan sin control y los costos para los consumidores y el público pueden ser considerables.

Al armar a los trabajadores de comida rápida con capacitación comprensiva y apoyo para asegurar que estén informados sobre sus derechos y tengan los recursos que necesitan para enfrentar los peligros de salud y seguridad en el trabajo, podemos ayudar a prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y otros peligros que nos impactan a todos. El apoyo a estos programas y otras recomendaciones detalladas en este informe ayudará a cerrar las brechas de cumplimiento y aplicación que dejan a nuestras comunidades vulnerables a los riesgos, y empoderará a los trabajadores para liderar el camino hacia una alimentación más higiénica.

Marc Schenker MD, MPH

Profesor Emérito Distinguido

Departamentos de Ciencias de la Salud Pública y Medicina

Universidad de California, Davis

RESUMEN EJECUTIVO

"Cada mañana teníamos que pasar la primera media hora limpiando a causa de los roedores. A veces no nos dábamos cuenta de que una bolsa de pan o una caja de productos había sido mordida o tenía excrementos hasta después de usarlo," describe Elias, quien trabaja en una tienda Subway en Los Ángeles. "Escuchábamos a los roedores corriendo mientras trabajamos, y un cliente diría,

"Oye, ¿viste esa rata?" y nos sentíamos como si deberíamos actuar sorprendidos, pero no estábamos sorprendidos," dice Elias.

"Me preocupaba todo el día de que hubiéramos servido alguna comida con mordidas o excrementos de roedores, y que alguien podría enfermarse por la comida, o que podríamos enfermarnos. Pero los roedores no son el único problema, hay otros peligros," declara Elias. "Cuando un líquido se filtraba entre los azulejos del piso en la cocina, lo reportamos a la dueña de la franquicia. Ella nos dijo que le pidiéramos a un cliente que conocemos que lo arreglara, y que le ofreciéramos un sándwich de 6 pulgadas por hacer el trabajo, no quería pagarle a un plomero."



20/9/2024: Roedor en el comedor de una tienda Subway en Los Ángeles.

Por toda California, trabajadores de comida rápida como Elías enfrentan peligros en el trabajo que representan riesgos graves para la salud y seguridad de los trabajadores, consumidores y el público en general. Inundaciones de aguas residuales en cocinas de comida rápida; infestaciones de roedores e insectos; presión de la gerencia para trabajar cuando están enfermos con síntomas como vómito y diarrea; comida vencida, podrida y enmohecida servida a los clientes; y prácticas inadecuadas de manejo de alimentos y lavado de manos son algunos de los muchos problemas de higiene alimentaria reportados en la Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025, una nueva encuesta de más de 300 trabajadores de comida rápida de California.¹⁴ Este informe detalla los resultados de esta nueva encuesta, así como los resultados de una investigación con grupos de enfoque que revela las perspectivas de trabajadores de comida rápida de California sobre sus experiencias de higiene alimentaria, también hallazgos de un nuevo estudio de registros de inspección de departamentos de salud pública de los condados que muestran violaciones importantes de higiene alimentaria encontradas en restaurantes de comida rápida por todo el estado y en todas las marcas principales.

Realizada en julio de 2025 con 338 trabajadores en más de 200 ubicaciones de comida rápida por todo el estado, la Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025 encuentra que casi la mitad (47 por ciento) de los trabajadores encuestados habían experimentado al menos un problema grave de higiene alimentaria en sus trabajos de comida rápida durante el último año.¹⁵ La mayoría (53 por ciento) de los trabajadores que reportaron estos problemas dijeron que sus empleadores no abordaron los problemas de manera oportuna, y que en general no lo hicieron porque los gerentes no tomaron los problemas en serio o dijeron que los problemas eran "demasiado caros" de arreglar.

La mayoría de los trabajadores encuestados (60 por ciento) dijeron que en el último año ellos o un compañero de trabajo han trabajado enfermos con síntomas contagiosos incluyendo vómito, diarrea, fiebre, dolor de garganta o tos. Casi todos (97 por ciento) los trabajadores que dijeron

que se presentaron a trabajar enfermos en el último año dijeron que lo hicieron porque fueron presionados por la gerencia a venir a trabajar enfermos, se preocuparon por represalias, no pudieron encontrar a alguien para cubrir su turno o no podían permitirse perder las horas de trabajo.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a aproximadamente 48 millones de personas en los Estados Unidos cada año,¹⁶ y la mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos – incidentes en los que dos o más personas se enferman por consumir las mismas bebidas o comidas contaminadas – ocurren en restaurantes.¹⁷ Los resultados de la nueva encuesta revelan que los problemas graves de higiene alimentaria y salud pública están generalizados en la industria de comida rápida de California, exponiendo tanto a los trabajadores como a los consumidores a riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y otros peligros de salud y seguridad prevenibles.¹⁸ La Encuesta también encuentra que los trabajadores de comida rápida de California enfrentan presión para trabajar cuando están enfermos con síntomas de enfermedades infecciosas, a pesar del hecho ampliamente conocido de que la enfermedad del trabajador es una de las principales causas de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes.¹⁹

Investigaciones anteriores han encontrado que los trabajadores de comida rápida de California a menudo no saben de las horas de enfermedad pagadas o cómo acceder a ellas cuando están enfermos, y que los empleadores frecuentemente no les pagan las horas de enfermedad que se les deben, resultando en robo de salario.²⁰ Muchos trabajadores reportan que carecen de capacitación e información sobre cómo prevenir peligros en el lugar de trabajo y cómo manejar los problemas de salud y seguridad que experimentan en sus trabajos de comida rápida.²¹ Además, la amenaza de represalias del empleador disuade a muchos trabajadores de comida rápida de reportar violaciones y abusos en el lugar de trabajo.²²

Los trabajadores de comida rápida de California están pidiendo capacitaciones administradas por organizaciones independientes calificadas, para asegurar que los trabajadores entiendan sus derechos en el trabajo y cómo defenderlos. En esta industria de bajos salarios y altas violaciones, tales capacitaciones son vitales para asegurar que los trabajadores sepan qué hacer cuando enfrentan condiciones de trabajo inseguras y otros abusos, incluyendo aquellos que presentan riesgos graves para los consumidores y el público.

Elias y compañeros denuncian nuevamente infestación de roedores en Subway en Los Angeles



La infestación de roedores en el Subway donde trabajo fue un problema durante 2 años.

El año pasado cuando le dije a la dueña de la franquicia que un roedor había mordido una bolsa de salsa, me dijo que le pusiera un pedazo de cinta adhesiva y que sirviera la salsa a los clientes.



Mis compañeros de trabajo y yo no sabíamos qué hacer hasta que aprendimos sobre nuestros derechos del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California, y que podemos contactar al departamento de salud y al CalOSHA si la gerencia ignora los peligros.

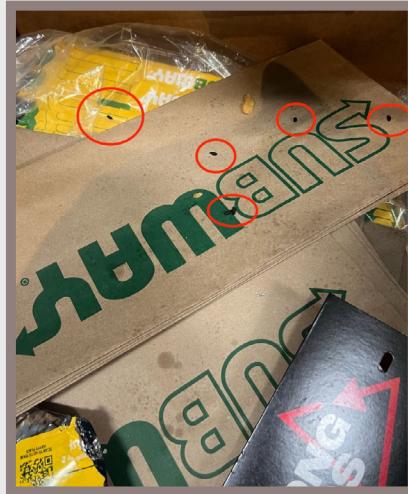
Presentamos quejas sobre los roedores en octubre de 2024. Alrededor de julio de 2025, la infestación empeoró.

Matábamos a los roedores con escobas cuando podíamos.

Mis compañeros de trabajo y yo tratamos de engañar a las ratones para que se quedaran lejos dejando las luces y la radio encendidas por la noche, pero realmente no funcionó.



Izquierda: 22/8/25: Caja de paquetes de endulzantes que servimos a los clientes antes de darnos cuenta de que un ratón había estado dentro de la caja. 8/22/2025: We were serving customers using these sandwich bags until we realized the box was full of rodent droppings.



Derecha: 22/8/2025: Servimos comida con estas bolsas de sándwich hasta que nos dimos cuenta de que la caja estaba llena de excrementos de roedores.



Izquierda: 22/8/2025: Pan mordido por ratones encontrado en la cocina de una tienda Subway en Los Ángeles. Derecha: 4/9/2025: Departamento de Salud Ambiental del Condado de Los Ángeles cerró una tienda Subway en Los Ángeles después de que los trabajadores reportaron una infestación de roedores.

Los roedores comieron el pan, los productos de papel, las cajas de endulzantes, los aguacates y las salsas.

El 2 de septiembre de 2025 presentamos quejas nuevamente.

El departamento de salud cerró la tienda, y fuimos a huelga por seguridad cuando la dueña de la tienda nos pidió que limpiáramos la tienda, sin el entrenamiento o EPP que necesitábamos para mantenernos seguros.

Exigimos que la dueña de la tienda usara una compañía profesional para acabar con la infestación.

– Elias, trabajador de Subway, Los Ángeles

Los nuevos hallazgos de la encuesta están respaldados por investigaciones adicionales recientes de múltiples fuentes que documentan problemas generalizados de higiene alimentaria y otros problemas de salud pública en los restaurantes de comida rápida de California, y los peligros que presentan para los trabajadores, los clientes y las comunidades en todo el estado.

Una nueva revisión de los registros de las inspecciones de los departamentos de salud pública de los condados e informes de cierres de restaurantes ordenados por los departamentos de salud de los condados confirman que las violaciones importantes de las leyes de higiene alimentaria están generalizadas en los restaurantes de comida rápida en las principales marcas en todas las partes del estado.²³

La revisión analizó registros disponibles fechados entre 2022 y 2025 citando violaciones importantes y cierres de restaurantes debido a inspecciones de salud fallidas en restaurantes en veinte de las marcas de comida rápida franquiciadas más grandes que operan en California en los doce condados más grandes del estado.²⁴ Dentro de esta muestra, los investigadores identificaron casi 250 incidentes que involucran violaciones importantes de salud y/o cierres en restaurantes de comida rápida en todas las marcas y condados revisados. Muchos de los incidentes identificados involucran múltiples violaciones importantes de las leyes de salud y seguridad, y más del 75 por ciento de estos incidentes resultaron en cierres de restaurantes ordenados por funcionarios locales de salud.²⁵

Estos probablemente representan solo una pequeña fracción de las violaciones reales de salud en los restaurantes de comida rápida en las jurisdicciones incluidas en el estudio, debido en parte a la aplicación inadecuada de los estándares resultante de que las agencias de salud pública locales crónicamente faltan de personal.²⁶

La amenaza de represalias del empleador contra los trabajadores que reportan problemas de salud y seguridad también contribuye a la baja tasa de violaciones reportadas en relación con el volumen real de peligros de salud y seguridad en los restaurantes de comida rápida de California.²⁷ A menudo, los trabajadores no reportan posibles violaciones porque no saben cómo hacerlo efectivamente, y puede que no conozcan de las protecciones que existen para proteger a los trabajadores que reportan problemas en el lugar de trabajo.²⁸

Un estudio de 2025 realizado por estudiantes de salud pública del Occupational Health Internship Program (OHIP), un programa nacional, guiado por el Labor Occupational Health Program (LOHP) de UC Berkeley, consistiendo en tres grupos de enfoque con trabajadores de las principales cadenas de comida rápida en el norte y sur de California, arrojó hallazgos igualmente preocupantes, con trabajadores describiendo experiencias de muchos peligros que ponen en riesgo su salud y seguridad y crean riesgos potenciales de higiene alimentaria para los consumidores.²⁹ Los trabajadores que participaron en los grupos de enfoque también expresaron que los peligros en el lugar de trabajo y los problemas de higiene alimentaria a menudo no se abordan y frecuentemente son ignorados por los gerentes.

Desde 2020, los trabajadores de comida rápida de California han presentado más de 500 quejas con el apoyo del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California, reportando peligros de salud y seguridad, robo de salario, violaciones de derechos civiles y trabajo de menores, y otros abusos en sus trabajos de comida rápida.³⁰ Estos incluyen casi 400 quejas presentadas ante Cal/OSHA y

departamentos de salud locales documentando peligros de salud y seguridad en el lugar de trabajo, muchos de los cuales presentan riesgos tanto para trabajadores como para consumidores. Los relatos detallados de muchos trabajadores que reportaron tales problemas, a menudo arriesgándose a represalias para hablar sobre peligros graves, se incluyen a lo largo de este informe.

Trabajadores que han presentado quejas con el apoyo de sindicatos y otras organizaciones independientes a menudo reportan que la capacitación, información y recursos que se les proporcionaron hicieron posible que tomaran acción con sus compañeros de trabajo para hablar sobre condiciones inseguras y presionar por cambios importantes en sus lugares de trabajo.

A medida que los ataques a las protecciones laborales federales y los efectos paralizantes del aumento de la aplicación de las leyes de inmigración aumentan la amenaza de abusos en el lugar de trabajo contra aquellos que ya son vulnerables, los trabajadores de comida rápida de California – la mayoría de los cuales son mujeres y personas de color, y más de una cuarta parte de los cuales son inmigrantes³¹ – necesitan urgentemente capacitación para asegurar que conozcan sus derechos y cómo defenderlos.³² Cuando los trabajadores conocen sus derechos y están empoderados para hablar sobre problemas en el trabajo, están mejor equipados para protegerse a sí mismos, a sus compañeros de trabajo y a los clientes de los riesgos y liderar el camino hacia lugares de trabajo más seguros y comunidades más saludables.

HALLAZGOS CLAVES: encuesta de higiene alimentaria de trabajadores de comida rápida de California de 2025

Los problemas de higiene alimentaria que representan riesgos graves para la salud y seguridad de los consumidores, trabajadores y el público en general son generalizados en los restaurantes de comida rápida de California. Casi la mitad de todos los trabajadores de comida rápida encuestados reportan problemas con la higiene alimentaria en su lugar de trabajo.³³

47%

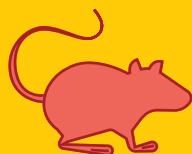
Casi la mitad de todos los encuestados reportan que han visto al menos un problema grave de higiene alimentaria en sus trabajos de comida rápida durante el último año.

Estos incluyen: problemas relacionados con ratas, ratones y cucarachas; inundaciones de alcantarillado; comida expirada, podrida o enmohecida servida a los clientes; falta de acceso a baños; procedimientos inadecuados relacionados con el lavado de manos; temperaturas de almacenamiento de alimentos; o contaminación cruzada.³⁴

34%

Uno de cada tres ha visto dos o más de estos problemas de higiene alimentaria en el trabajo durante el último año.³⁵

Los problemas de higiene alimentaria que los encuestados han experimentado en sus lugares de trabajo de comida rápida durante el último año incluyen:



29% de los encuestados dijeron que han visto inundaciones de aguas residuales/alcantarillado mientras la tienda estaba abierta y preparando o sirviendo alimentos.³⁶

24% han visto ratas, ratones, cucarachas o evidencia de una infestación como excrementos de roedores, y/o mordidas en alimentos o empaques de alimentos en la tienda.³⁷



24% dijeron que los trabajadores carecían de acceso a un baño que funcione, carecían de acceso a agua tibia para lavarse las manos, y/o no se les dio suficiente tiempo para lavarse las manos adecuadamente.³⁸



21% han visto contaminación cruzada de alimentos y/o alimentos que no se almacenan a temperaturas adecuadas.³⁹

16% dijeron que han visto comida expirada, podrida o enmohecida servida a los clientes.⁴⁰

Los empleadores frecuentemente no abordan los problemas de manera oportuna

53%

Más de la mitad de los encuestados que reportaron problemas con ratas, ratones, cucarachas, inundaciones de alcantarillado, baños, lavado de manos, temperaturas de almacenamiento de alimentos o contaminación cruzada dijeron que **la gerencia no resolvió sus problemas de manera oportuna**.⁴¹

82%

De los encuestados que dijeron que la gerencia no arregló los problemas de higiene alimentaria de manera oportuna, el 82% dijo que **la gerencia no arregló el problema porque: no tomaron el problema en serio, dijeron que no era importante, o dijeron que era demasiado caro**.⁴²

Los trabajadores de comida rápida a menudo enfrentan presión para trabajar enfermos

60%

La mayoría de los trabajadores encuestados dijeron que en el último año ellos o un compañero de trabajo **han trabajado enfermos con síntomas de enfermedad transmisible** incluyendo vómito, diarrea, fiebre, dolor de garganta o tos.⁴³

47%

Casi la mitad de los trabajadores de comida rápida encuestados dijeron que, en el último año, **se han presentado a trabajar aunque estaban enfermos**.⁴⁴

97%

Casi todos los trabajadores que dijeron que se presentaron a trabajar enfermos en el último año dijeron que lo hicieron porque **fueron presionados por la gerencia a venir a trabajar enfermos**, se preocuparon por represalias, no pudieron encontrar a alguien para cubrir su turno, y/o no podían permitirse perder las horas de trabajo.⁴⁵

Los trabajadores que reportan problemas sobre higiene alimentaria a menudo experimentan represalias del empleador

37%

Casi 2 de cada 5 encuestados que **reportaron problemas de higiene alimentaria en el trabajo** o pidieron otros cambios para mejorar la higiene alimentaria dijeron que **experimentaron represalias** por hacerlo.⁴⁶

Fuente: Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.

RECOMENDACIONES CLAVES

- **Cumplimiento Mejorado.** Los empleadores de comida rápida deben cumplir con los requisitos de salud pública y seguridad en el lugar de trabajo, incluyendo las regulaciones de higiene alimentaria previstas en el Código de Alimentos Minoristas de California, las regulaciones de Cal/OSHA y otras leyes puestas en marcha para proteger a los trabajadores y al público, como la ley de Horas de Enfermedad Pagadas de California.
- **Aplicación Fortalecida.** La aplicación de las leyes de salud pública y seguridad en el lugar de trabajo de California debe ser fortalecida, incluyendo alcanzar niveles completos de personal en los departamentos de salud pública de los condados y de Cal/OSHA.
- **Protecciones Contra Represalias.** Los mecanismos para proteger a los trabajadores de represalias por ejercer sus derechos, incluyendo los derechos a reportar peligros y a rechazar trabajo riesgoso, deben fortalecerse a nivel estatal y local, para que los trabajadores no se vean obligados a hacer elecciones imposibles entre su salud y seguridad, y su sustento.
- **Capacitación de Saber Sus Derechos.** Los trabajadores de comida rápida necesitan capacitación de Saber Sus Derechos, presentada por organizaciones calificadas con experiencia en proporcionar educación sólida sobre derechos de los trabajadores a comunidades diversas, incluyendo trabajadores de bajos ingresos y nacidos en el extranjero. Esta capacitación debe proporcionarse en persona, en un ambiente de confianza, donde los trabajadores se sientan seguros haciendo preguntas.
- **Áreas Claves de Capacitación.** La capacitación de Saber Sus Derechos debe proveer información sobre derechos y protecciones relacionados con la seguridad en el lugar de trabajo y la salud pública. Esta información debe incluir cómo acceder a horas de enfermedad pagadas, y qué hacer si la gerencia ignora los peligros de higiene alimentaria, obliga a los trabajadores a trabajar enfermos, o toma represalias contra los trabajadores. También, debe incluir información acerca de otros derechos, protecciones, programas y beneficios claves en el lugar de trabajo para

los trabajadores de comida rápida y sus familias.⁴⁷ Las capacitaciones también deben incluir información relevante sobre los derechos y protecciones específicos disponibles para los trabajadores independientemente de su estatus migratorio.

- **Apoyo para Programas Piloto de Capacitación.** Los formuladores de políticas públicas deben apoyar los programas pilotos de capacitaciones independientes de Saber Sus Derechos para trabajadores de comida rápida, incluyendo programas propuestos en la Ciudad de Los Ángeles y el Condado de Santa Clara.

Le pregunté al gerente qué hacer sobre las ratas en la tienda, y dijo: 'Puedes jugar fútbol con ellas.' Trabajar en una tienda que está invadida por ratas no es una broma.



Cuando un trabajador plantea un problema de salud del consumidor como contaminación por ratas, la gerencia debería tomar el problema en serio, para que podamos servir comida segura a nuestros clientes.

Estoy emocionada sobre la iniciativa de entrenamiento de derechos de trabajadores en mi Condado, Santa Clara, que ayudará a los trabajadores de comida rápida a aprender sobre nuestros derechos, y cómo alertar cuando la seguridad del consumidor está en juego. Todos los trabajadores de comida rápida necesitan entrenamiento como este.

– *Blanca, trabajadora de Carl's Jr, San José*

SOBRE LA ENCUESTA

La Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025 preguntó a los trabajadores sobre su experiencia con problemas relacionados con la higiene alimentaria y trabajar enfermo en sus empleos en comida rápida durante el último año.⁴⁸ La Encuesta fue realizada por trabajadores de alcance bilingües en julio de 2025 e incluyó respuestas de un total de 338 trabajadores de más de 200 establecimientos de comida rápida en 67 ciudades a lo largo de California. Los encuestados trabajan en restaurantes de 34 marcas principales diferentes de comida rápida incluyendo McDonald's, Jack In The Box, Burger King, Carl's Jr., Subway, KFC y Taco Bell. A los trabajadores se les hizo una serie de preguntas detalladas sobre problemas relacionados con ratas, ratones y cucarachas; inundaciones de alcantarillado; comida expirada, podrida o enmohecida servida a los clientes; falta de acceso a baños; lavado de manos; temperaturas de almacenamiento de alimentos; contaminación cruzada; y problemas relacionados con trabajar enfermo en la comida rápida. También se les preguntó a los trabajadores sobre las respuestas de sus empleadores a estos problemas.



SOBRE LOS TRABAJADORES DE COMIDA RÁPIDA DE CALIFORNIA

Más de 630,000 trabajadores están empleados en la industria de comida rápida en California en 2025.⁴⁹ Aproximadamente el 80 por ciento de estos trabajadores son personas de color, el 60 por ciento son latinos/as, y más de una cuarta parte son inmigrantes.⁵⁰ Dos de cada tres son mujeres.⁵¹ Los trabajadores de comida rápida en California constituyen la segunda fuerza laboral más grande de trabajadores con salarios bajos en el estado.⁵²

Los trabajadores de comida rápida en California sufren violaciones frecuentes de sus derechos en el lugar de trabajo y a menudo se enfrentan a condiciones de trabajo peligrosas, insalubres y hostiles. Tan solo en los últimos cinco años, con el apoyo del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California, los trabajadores han presentado más de 500 denuncias con agencias estatales y locales documentando los peligros de salud y seguridad, el robo de salario, las violaciones de derechos civiles y las violaciones de las leyes del trabajo de menores en los

lugares de trabajo de comida rápida en California.⁵³ Numerosos estudios confirman que estos peligros y abusos son persistentes.⁵⁴ Además, los trabajadores que ejercen sus derechos o denuncian violaciones en el lugar de trabajo a menudo enfrentan despidos, recortes de horas y otras acciones disciplinarias – a pesar de las prohibiciones legales sobre represalias.⁵⁵

Los problemas graves, generalizados y prevenibles relacionados con la salud pública y la seguridad del consumidor en los lugares de trabajo de comida rápida de California se encuentran entre los temas más importantes en torno a los cuales los trabajadores de comida rápida se han organizado para ganar mejoras en su industria.⁵⁶ Después de más de una década de organización para abordar estos y otros abusos laborales, incluyendo huelgas de trabajadores en más de 450 ubicaciones de comida rápida en California, los trabajadores de comida rápida ganaron una victoria histórica con la aprobación de AB 1228 en 2023.⁵⁷ Esta ley histórica estableció el Consejo de Comida Rápida de California, que proporciona a los trabajadores un asiento en la mesa con empleadores y gobierno para mejorar las condiciones y estándares laborales en la industria y estableció un nuevo salario mínimo de \$20 por hora en la industria de comida rápida de California, que entró en vigencia el 1 de abril de 2024.⁵⁸

Los trabajadores de comida rápida ahora están presionando por acción urgente a nivel estatal y local para apoyar políticas y programas que fortalezcan las protecciones para los trabajadores, consumidores y el público en general. Estos incluyen programas para garantizar que los trabajadores tengan acceso a capacitaciones administrados por organizaciones independiente de Saber Sus Derechos que les proporcionen la información y el apoyo necesarios para abordar adecuadamente los problemas de salud pública y higiene alimentaria, así como otros peligros y abusos en el trabajo, y para proteger a los trabajadores de represalias por informar estos problemas.

SOBRE LA INDUSTRIA DE COMIDA RÁPIDA

California tiene aproximadamente 48,000 ubicaciones de comida rápida, aproximadamente una séptima parte de los 350,000 establecimientos de la industria a nivel nacional.⁵⁹ Las grandes cadenas de comida rápida continúan obteniendo fuertes ganancias, a pesar de un entorno económico desafiante.⁶⁰ Las ganancias operativas aumentaron en doble o triple dígitos entre 2019 y 2024 en todas las 10 cadenas de comida rápida más grandes en California que cotizan en la bolsa de valores.⁶¹ Las ganancias operativas combinadas de estas 10 principales compañías en 2024 totalizaron casi \$26 mil millones, un aumento de casi el 40% en cinco años.⁶²

La industria de comida rápida ha crecido significativamente en California durante los cinco años de 2020 a 2025, agregando tanto empleos como restaurantes.⁶³ Mientras tanto, durante la última década, muchas de las corporaciones más grandes de la industria de comida rápida han aumentado los precios a tasas que superan la inflación.⁶⁴ Los operadores de comida rápida a nivel nacional aumentaron los precios en más del 33 por ciento desde la primera mitad de 2020 hasta la primera mitad de 2025,⁶⁵ significativamente más alto que la tasa de inflación general del 24 por ciento por el período.⁶⁶

Bajo el modelo de negocio de franquicias de la industria de comida rápida, las corporaciones globales establecen los requisitos operativos del restaurante, pero los franquiciados individuales son en gran medida responsables de cubrir los costos para cumplirlos.⁶⁷ Este sistema de “lugares de trabajo fisurados” crea desincentivos financieros para que los franquiciados de comida rápida cumplan con las leyes laborales, y recompensa a los operadores que economizan en protecciones de salud y seguridad o usan el robo de salario y represalias contra los trabajadores como herramientas para controlar los costos.⁶⁸

La falla de los empleadores de comida rápida a lo largo de California en prevenir y abordar los peligros de la higiene alimentaria ejemplifica una cultura de incumplimiento y falta de interés en toda la industria por los peligros que representa para los trabajadores, consumidores y el público en general.⁶⁹

Además de fortalecer los mecanismos de aplicación a nivel estatal y local para aumentar la responsabilidad en todos los ámbitos para los empleadores que violan la ley, se necesitan soluciones políticas específicas en la industria para garantizar que los trabajadores de comida rápida conozcan sus derechos laborales; sepan qué hacer cuando experimentan peligros de higiene alimentaria y otros abusos en el trabajo; y estén empoderados para tomar medidas para protegerse a sí mismos, a sus compañeros de trabajo y a los clientes sin temor a represalias.

Fui suspendida indefinidamente de mi trabajo en Jack in the Box como represalia por reportarme enferma un día cuando le envié un text a la gerencia diciéndole que tenía diarrea, y aún así me pidió que fuera a trabajar. En el servicio de comida, se supone que no debemos trabajar con diarrea, pero la gerencia me envió 6 mensajes de texto pidiéndome que fuera a trabajar enferma de todos modos, porque no había nadie que me cubriera.

– Lourdes, ex trabajadora de Jack in the Box, San José



Trabajadores de Yoshinoya hacen huelga por condiciones insalubres



Rosa y su hija Julia, ambas trabajan en Yoshinoya.

La gerencia ahorra en suministros y tiempo para limpieza.

Cuando nos quedamos sin suministros - guantes para manejar pollo crudo, jabón para lavar trastes, limpiador de parrilla y aceite - tenemos que improvisar:

Nos ponemos bolsas plásticas en las manos para usarlas como guantes.

Lavamos los platos sin jabón para trastes.

Usamos limonada y agua para limpiar la parrilla.

Freímos en el aceite aunque ya esté negro.

La gerencia también escatima tiempo para limpiar superficies y equipos, y filtrar el aceite en la freidora.

La grasa gotea de un ventilador sucio al parilla donde cocinamos el pollo.

Hemos visto cucarachas correr alrededor de la caja registradora y han sido encontradas muertas en la cocina, más recientemente en agosto (2025).

– *Julia, trabajadora de Yoshinoya, Los Ángeles*



3/6/2025: El humo que sale del aceite en la freidora causa que la garganta de Julia arda y los ojos le quemen.

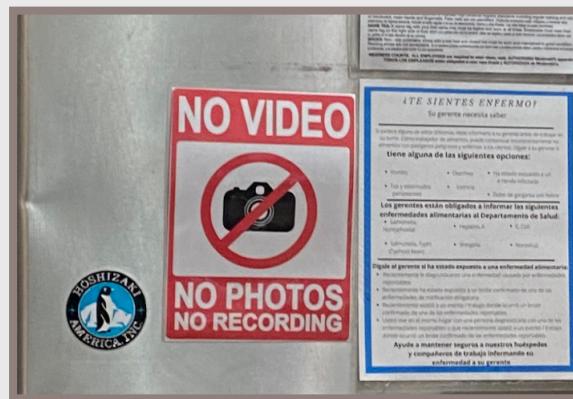
Tienda McDonald's en Oakland fue cerrada por semanas después de que Elizabeth y compañeros notificaron al departamento de salud de infestación de ratas

Las ratas corrían por la cocina durante meses, mordiendo la comida que estábamos preparando.

Pensamos que no había nada que pudiéramos hacer al respecto.

Cuando la gerencia vio a un trabajador tomar una foto de una rata en la cocina, nos dijeron que si nos encontraban tomando fotos o videos, nos darían un warning o seríamos despedidos.

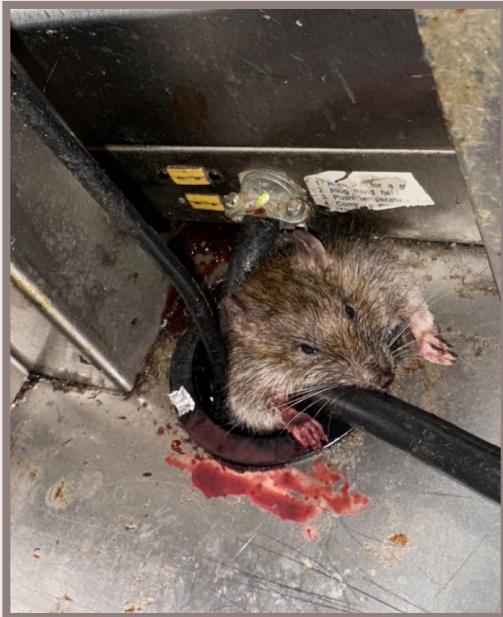
Poco después, la gerencia puso un letrero: "No Video No Fotos No Grabaciones"



15/12/2023: Imagen de video de rata en estación de tocino.

La gerencia también nos dijo que si alguien se enteraba sobre las ratas, entonces OSHA vendría y cerraría la tienda y todos perderíamos nuestros trabajos.

Aprendimos del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California que es ilegal que la gerencia nos amenace o tome represalias contra nosotros por reportar ratas u otros peligros.



Febrero 2024: Rata atrapada en calentador de comida en tienda McDonald's en Oakland.



Departamento de salud cerró un McDonald's en Oakland debido a infestación de ratas.



Las ratas quedaron atrapadas en trampas y en equipos de cocina.

Matabamos a las ratas con escobas cuando podíamos.

Presentamos quejas con el departamento de salud y CalOSHA, y fuimos a huelga para protestar sobre las condiciones inseguras.

El departamento de salud cerró la tienda hasta que McDonald's se deshizo de las ratas, y reparó y sanitizó la tienda.

– Elizabeth, trabajadora de McDonald's, Oakland

Celeste y compañeros aprenden sobre sus derechos y presentan quejas reportando inodoros desbordados, ratas y otros peligros



El Burger King donde trabajo tiene 2 baños, uno para los clientes y uno para los trabajadores. Cuando los clientes tapan su inodoro, nuestro inodoro también se inunda, y no podemos usarlo.

Cuando los inodoros se inundan, tenemos que orinar y defecar en un balde. No es sanitario. No es saludable. Nadie quiere orinar y defecar en un balde. Esto ha estado pasando varias veces al año, y continúa por días antes de que la gerencia lo arregle. Es insalubre — no es seguro para nosotros, y no es seguro para los clientes.

Mis compañeros de trabajo y yo aprendimos del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California que cuando la gerencia ignora peligros que pueden impactar la

4/2/2025: Imagen de video de lluvia entrando a través del techo sobre panes empaquetados en una tienda Burger King en San José.



seguridad alimentaria y la seguridad del trabajador, podemos contactar al departamento de salud y CalOSHA para ayuda.

Presentamos quejas sobre lluvia goteando a través del techo y lámparas sobre la comida, ratas en la tienda, y otros peligros.

– *Celeste, trabajadora de Burger King, San José*



4/2/2024: Sombrilla protege caja registradora de la lluvia dentro del drive-thru en una tienda Burger King en San José.



23/1/2024: Rata matada con una escoba en un Burger King en San José



Imagen de video de lluvia goteando a través del techo sobre electrónicos, potencialmente causando peligros de electrocución e incendio.

Estela y compañeros reportan infestación de ratas y falta de sistemas para manejar perecederos en tienda Jack in the Box donde trabajan



En el Jack in the Box donde trabajo, no hay sistema para manejar perecederos.

Después de que tiramos una bandeja de pollo vencido, el gerente de la tienda dijo, “¡¿Por qué tiraron [el pollo]?! Si no se ve mal, no lo tiren.” ¿Pueden creerlo? La gerencia quiere que decidamos qué tan seguro está el pollo por cómo se ve, ¡no por la fecha de vencimiento!

Un compañero de trabajo quería tirar una caja de lechuga podrida, y el gerente dijo, “Ustedes están tirando mucho, eso no está bien, porque la tienda pierde, tienen que revisarlo y aún usar las partes buenas.”

Este Jack in the Box también está infestado con ratas, y entran en la comida.

Por ejemplo, el 13 de agosto de 2025 una compañera metió la mano en la bolsa medio vacía de pan que estaba actualmente en uso y siendo servida a los clientes, y sacó una pieza de pan mordido por ratas.

La gerencia nos instruye, "Si se ve bien, úsallo." No nos permiten tirar las bolsas o cajas de comida que las ratas han mordido o en las que han entrado. Tenemos que revisar los contenedores de comida mordida por ratas y solo tirar las piezas donde notamos mordidas de ratas, y servir el resto.

Mis compañeros de trabajo y yo aprendimos del Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California que podemos denunciar estos peligros. Comenzamos a pensar lo muy seriamente, y encontramos nuestro valor para presentar quejas con el Departamento de Salud del Condado de Placer y CalOSHA, porque tenemos miedo por la salud de las personas que comen aquí, especialmente los niños.

– *Estela, trabajadora de Jack in the Box, Roseville*



13/8/2025: Pan mordido por ratas. Al comienzo de su turno de tarde, una compañera metió la mano en la bolsa medio vacía de pan que estaba actualmente en uso y siendo servida a los clientes, y sacó este pan mordido por ratas.

Cuando llueve afuera, el agua se filtra a través del techo y gotea sobre la línea de preparación donde trabajamos haciendo burritos y tacos, empapando nuestros gorros, rebotando en nuestros brazos, y cayendo en la comida. La lluvia gotea a través del techo por horas, y al final del día nuestros gorros y viseras están empapados.

Alrededor de abril de 2024, cuando empezó el problema, hablamos con la gerencia y dijeron que enviarían a alguien a arreglarlo. En diciembre de 2024, les recordé



que el techo había estado goteando y deberían arreglarlo antes de que comenzara la temporada de lluvia nuevamente. El gerente dijo que lo arreglarían, pero en marzo de 2025, llovió y el techo de la cocina goteó agua sobre nosotros nuevamente.

– Wilber, trabajador de Taco Bell, Culver City



6/9/2024: Trabajadores en un Taco Bell en Culver City colocaron calcomanías en los azulejos del techo para tratar de bloquear el agua de lluvia que se goteaba a través del techo sobre la línea de preparación de alimentos.

Me reporté al trabajo en Wendy's recientemente y le dije al gerente de la tienda que estaba enferma con diarrea, y respondió, "Si tienes que ir al baño, ve rápidamente," y me envió a trabajar en la cocina.



El gerente de la tienda nos dijo, "No piensen que pueden enfermarse y que les paguen sus días de enfermedad." La gerencia prácticamente tiene que verte muriendo para dejarte ir a casa enfermo.

El equipo de la cocina se descompone frecuentemente, y la gerencia retrasa las reparaciones y dice que es demasiado caro arreglarlo permanentemente, o reemplazarlo. La parrilla estaba rota y se fugaba el gas por un año. La gerencia me dijo que encendiera la parrilla con un pedazo de papel. Dije, "¿Qué pasa si explota en mi cara?" Mis compañeros de trabajo y yo nos estamos organizando con el Sindicato de Trabajadores de Comida Rápida de California y estamos

aprendiendo sobre nuestros derechos. Presenté una queja sobre la fuga de gas con CalOSHA en diciembre de 2024, y entonces la gerencia finalmente reemplazó la parrilla.

Recientemente en un turno de tarde un cliente me pidió queso parmesano extra, así que fui al refrigerador para conseguirlo, y vi que el refrigerador estaba roto otra vez, el parmesano estaba mohoso, y en ese punto solo quedaba la mitad del parmesano en la bolsa. Sé que si no es queso azul, no debe ser de color azul. Tiré el queso parmesano mohoso, pero ¿qué pasó con todo lo demás en ese refrigerador? Hay tantos otros peligros en este Wendy's. El techo gotea, y cuando llueve, el agua llueve dentro de la tienda. El aceite en la freidora está negro. El baño del cliente es como una pocilga y el inodoro frecuentemente se desborda.

Mis compañeros de trabajo y yo nos preocupamos por represalias si hablamos sobre algo. El gerente se enoja fácilmente. Grita y chilla y usa lenguaje vulgar con nosotros. Los trabajadores de comida rápida como nosotros necesitamos poder faltar al trabajo por enfermedad y reportar peligros a la gerencia sin temor a que nos griten, nos ignoren o tomen represalias contra nosotros.

– Romualda, trabajadora de Wendy's, Oakland

Cuando un trabajador me llama para decirme que está enfermo

con vómitos o diarrea, le digo que se quede en casa, y notifico

al gerente general para arreglar el horario, y él me dice que les diga que tomen Pepto Bismol y los hace venir a trabajar, y a menudo los llama directamente para hacerlos aparecer. Vienen a trabajar enfermos porque tienen miedo, están tratando de no perder sus horas o su trabajo. Te cortan días de tu horario si faltas al trabajo. Sé sobre esto de primera mano.

A veces los clientes se quejan, ven a personas estornudando y tosiendo y dicen, "¿Por qué está trabajando enfermo?"

Ayer, un trabajador me llamó y dijo, "Estoy enfermo, tengo fiebre, no tengo ganas de trabajar," y envié un mensaje a mi jefe de que un trabajador estaba enfermo, pero asumí que se presentaría de todos modos porque el gerente lo

llamaría y lo presionaría para presentarse a trabajar.

He trabajado en comida rápida por mucho tiempo. La mayoría del tiempo, a la gerencia no le importa si estás enfermo o no, tienes que presentarte, tienes que trabajar tus horas.

– *Edith, trabajadora de comida rápida, Los Ángeles*

Miedo de reportar...

Solo hay un inodoro en la tienda de comida rápida donde trabajo, y cuando se tapa, mis compañeros de trabajo y yo tenemos que trabajar todo el turno de noche sin inodoro.

Encontramos nuestras propias soluciones - algunos trabajadores orinan afuera, y algunos ponen una bolsa plástica sobre un balde y lo usan como inodoro. No es higiénico para trabajadores de servicio de alimentos usar un balde como inodoro.

Cuando el inodoro se rompe, no bebo agua durante mi turno, lo cual no es saludable, y me pone en riesgo de infección y deshidratación.

Siento que no hay nada que pueda hacer al respecto, porque tengo miedo de que si hablo, la gerencia cortará mis horas o me despedirá, y necesito este trabajo. Perdí mi trabajo anterior de comida rápida cuando la gerencia tomó represalias contra mí por llamar enfermo por 4 días cuando me lastimé la rodilla. Cuando regresé al trabajo, la gerencia cortó mi horario de tiempo completo a solo 13 horas, y luego me transfirieron a una tienda tan lejos de mi casa que tenía que manejar dos horas para llegar allí - los turnos eran tan cortos que apenas valía la pena el costo de la gasolina. Me retrasé en mi renta y mis cuentas de luz y agua. No quiero que eso me pase otra vez.

Las represalias en la industria de comida rápida son fuertes, y frecuentes, y los empleadores muchas veces las hacen con impunidad.

– Trabajadora de comida rápida, Los Ángeles



Massiel y compañero despedidos después de reportar emergencia de inundación en Jack in the Box

Cuando los trabajadores de comida rápida presentan quejas para protegernos a nosotros mismos y a nuestros clientes, podemos ser objeto de represalias e incluso despedidos. Eso es lo que nos pasó a mí y a mi compañera de trabajo.

Durante años, cuando llovía, el agua goteaba sobre nosotros a través del techo y las lámparas mientras trabajábamos en la parrilla y la freidora, y donde lavábamos platos. Nos preocupábamos de que el techo se colapsara.

Luego, cada vez que llovía fuerte, el agua de alcantarillado también se inundaba desde los desagües del piso mientras preparábamos comida. Tratamos de servir a los clientes del drive-thru y lidiar con la inundación al mismo tiempo.



18/12/2023: Imagen de video de inundación en la cocina en una tienda Jack in the Box en Hayward causando peligros de seguridad alimentaria, así como peligros de incendio, electrocución y otros peligros de seguridad del trabajador.



18/12/2023: Imagen de video de trabajador preparando comida con agua cayendo a través del techo y subiendo de los desagües del piso en la cocina.

Era un peligro de contaminación de alimentos, y también un peligro de electrocución, un peligro de incendio y un peligro de seguridad del trabajador.

Durante una lluvia fuerte, tomamos videos de la lluvia cayendo a través del techo y subiendo por los desagües del piso donde estábamos preparando comida. Mostramos cómo teníamos que constantemente tratar de barrer el agua por la puerta trasera.

Dos días después, presentamos quejas con CalOSHA y el Departamento de Salud sobre la inundación, porque la gerencia ignoró el problema.

Tres días después, la gerencia me despidió a mí y a una de mis compañeras de trabajo.

Estuve sin trabajo hasta mayo, tuve que pedir dinero prestado para alimentar a mi hija y pagar la renta.

Cuando se inundaba así, mis compañeros de trabajo y yo nos quejábamos a la gerencia sobre la inundación de aguas servidas y la lluvia entrando por el techo, y la gerencia nos decía que estaba arreglado, pero obviamente no estaba arreglado.

Los cables eléctricos corrían a través de las aguas negras, lo cual es un peligro de incendio.

El olor a putrefacción de los desagües del piso era horrible. No teníamos EPP ni entrenamiento sobre cómo lidiar con algo así. Nuestros zapatos y ropa se empaparon. Las aguas negras entraron al congelador y se congelaron en el piso, causando que una compañera de trabajo perdiera el equilibrio y se resbaló en el hielo.

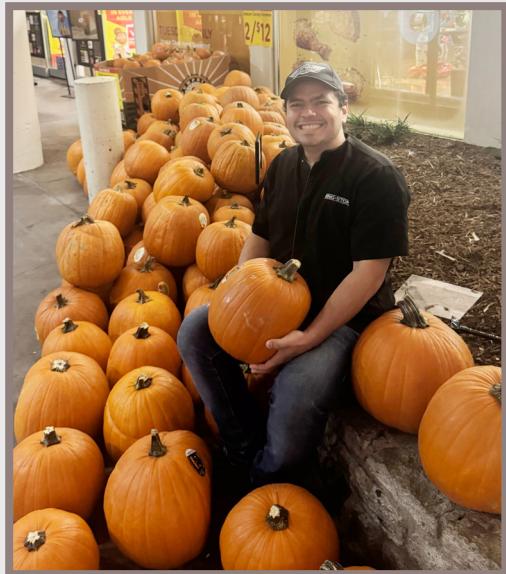
Los trabajadores de comida rápida necesitan poder defenderse por nuestra propia salud y seguridad, y por la salud y seguridad de los clientes, pero no debería significar perder nuestros trabajos y poner a nuestras familias al borde de perder nuestros hogares.

– *Massiel, ex trabajadora de Jack in the Box, Hayward*



18/12/2023: Hija de Massiel con foto de su mamá.

Los mismos atajos que la gerencia trata de hacernos tomar que hacen que el trabajo en comida rápida sea inseguro para los trabajadores pueden hacer que la comida sea insegura para los clientes.



En el Wingstop donde trabajo, la gerencia estaba ahorrando dinero haciéndonos limpiar los ventiladores nosotros mismos, mientras cocinábamos, en lugar de pagar a una compañía especializada para hacerlo cuando la tienda estaba cerrada. Era muy peligroso. Podrías resbalar y caer en el aceite hirviendo o sobre la parrilla caliente, y podíamos ver la neblina de los desengrasantes que rociamos asentarse en el aceite de la freidora.

Me daba una sensación de pánico hacer esa limpieza. No fuimos entrenados para hacer ese tipo de limpieza pesada, y no teníamos EPP. Tuvimos muchos otros problemas, también. Tuvimos un gerente asistente que tomaba alcohol

abiertamente durante el trabajo, y usaba lenguaje vulgar hacia nosotros, diciendo cosas como, "Dejen de estar parados como un montón de penes." Le pedimos que fuera más respetuoso, y nos dijo que deberíamos apreciar que nos trataba tan bien, porque cuando él aprendía a trabajar en restaurantes el gerente le golpeaba en la cabeza como castigo.

Hice un reporte al gerente de distrito sobre estos peligros, pero en lugar de arreglar los problemas, tomaron represalias contra mí. Me dieron un warning por llegar tarde al trabajo unas cuantas veces, mientras tanto el gerente asistente continuó con sus comportamientos inapropiados. Sé que no está bien llegar tarde al trabajo, pero estaba sin hogar en ese momento, y tenía problemas con el transporte, así que unas cuantas veces llegué tarde al trabajo, pero soy un trabajador bueno y responsable. Después de que reporté los peligros, el gerente asistente trajo una pistola al trabajo y me la mostró, y tomé eso como una amenaza. Dos veces la LAPD vino y lo arrestó mientras estábamos trabajando. Eventualmente dejó de regresar al trabajo.

Después de que hablamos con el Sindicato, aprendimos lo que podemos hacer cuando la gerencia ignora peligros y toma represalias contra nosotros. Presentamos una queja de CalOSHA y fuimos a huelga, y entonces finalmente la gerencia contrató una compañía profesional para limpiar los ventiladores. Fue una victoria para nosotros, y para nuestros clientes.

Los trabajadores de comida rápida como nosotros necesitan entrenamientos de Saber Sus Derechos administrados independientemente, para saber qué hacer si la gerencia ignora la seguridad del trabajador o la seguridad alimentaria, o toma represalias contra nosotros por hablar sobre peligros.

– Edgar, trabajador de Wingstop, Los Ángeles

ENDNOTES

1. US Food and Drug Administration, "People at Risk of Foodborne Illness", <https://www.fda.gov/food/consumers/people-risk-foodborne-illness>.
2. Stop Foodborne Illness, "Long-Term Consequences of Foodborne Illness", <https://stopfoodborneillness.org/long-term-consequences/#:~:text=Physical%20Health%20Challenges,compromised%20immune%20system%2C%20and%20more>; Lindsay, J. A. (1997). Chronic Sequelae of Foodborne Disease. *Emerging Infectious Diseases*, 3(4), 443-452. <https://doi.org/10.3201/eid0304.970405>.
3. Foodborne Illness Outbreaks at Retail Food Establishments — National Environmental Assessment Reporting System, 25 State and Local Health Departments, 2017–2019, U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention, Morbidity and Mortality Weekly Report, Surveillance Summaries / Vol. 72 / No. 6, p. 5, 2 de junio de 2023, <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/72/ss/pdfs/ss7206a1-h.pdf>.
4. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
5. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
6. California Fast Food Workers Union, Análisis de U.S. Bureau of Labor Statistics - Occupational Employment and Wage Statistics, mayo de 2023, https://www.bls.gov/oes/2023/may/oes_ca.htm-00-0000. Accedido en febrero de 2025. Nota: Incluidos en este análisis están los recuentos de trabajadores para las siguientes ocupaciones en California: todos los "Fast Food & Counter Workers" y "Fast food cooks"; y "Cashiers" y "Drivers/sales workers" bajo el código NAICS 722500 - Restaurants and Other Eating Places solamente (excluyendo el porcentaje estimado de trabajadores en cada una de estas ocupaciones que trabajan en restaurantes de servicio completo, en contraposición a restaurantes de servicio limitado). Para estos cálculos, "First-Line Supervisors of Food Preparation and Serving Workers" y "Food Service Managers" fueron categorizados como ocupaciones de gestión y excluidos del total.
7. Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p 23, tabla 9, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
8. Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p. 2 y p. 13, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
9. CHIRLA y California Fast Food Workers Union, "Our Rights at Work: Immigration & Labor Rights in Fast Food", pp. 6-7, mayo de 2025, <https://californiafastfoodworkersunion.org/wp-content/uploads/Immigration-and-labor-rights-in-fast-food.pdf>; Emily Alpert Reyes y Rebecca Plevin, "Immigration crackdown could deter workers from reporting hazards, advocates warn," Los Angeles Times, 8 de febrero de 2025, <https://www.latimes.com/california/story/2025-02-08/workplace-health-immigration>.
10. Tom Polansek y Leah Douglas, USDA eliminates two food safety advisory committees, Reuters, 7 de marzo de 2025, <https://www.reuters.com/business/healthcare-pharmaceuticals/usda-eliminates-two-food-safety-advisory-committees-members-say-2025-03-07/>.
11. Aria Bendix, "The CDC quietly scaled back a surveillance program for foodborne illnesses", NBC News, 26 de agosto de 2025, <https://www.nbcnews.com/health/health-news/cdc-quietly-scaled-back-surveillance-program-foodborne-illnesses-rcna227089>.
12. National Association of Counties, The Big Shift: An Analysis of the Local Cost of Federal Cuts, 9 de julio de 2025, <https://www.naco.org/resource/big-shift-analysis-local-cost-federal-cuts>.
13. "California Further Strengthens Statewide Recruitment for Workplace Inspectors and Investigators" (comunicado de prensa), State of California Department of Industrial Relations, 26 de marzo de 2024, <https://www.dir.ca.gov/DIRNews/2024/2024-22.html>; "Cal/OSHA Field Compliance Inspector Vacancies Compliance Safety and Health Officers (CSHO) During the Newsom Administration (2019-2024)," Inside Cal/OSHA, abril de 2025, <https://insidecalosha.org/wp-content/uploads/2025/04/CSHO-Vacancies-Under-Newsom-2019-Dec-24.pdf>; Lezla Gooden, "Poor working conditions plague Oakland fast-food joints amidst health inspector shortage," KRON4, 9 de mayo de 2024, <https://www.kron4.com/news/bay-area/poor-working-conditions-plague-oakland-fast-food-joints-amidst-health-inspector-shortage/>; Spectrum News, "LA County lags in inspecting 'high-risk' restaurants amid staffing shortage, low morale", 27 de agosto de 2024, <https://spectrumnews1.com/ca/southern-california/business/2024/08/23/la-lags-in-inspecting-high-risk-restaurants-amid-staffing-shortage--low-morale>.
14. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
15. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
16. Melanie J. Firestone, Srivari Rajamani y Craig W. Hedberg, "A Public Health Informatics Solution to Improving Food Safety in Restaurants: Putting the Missing Piece in the Puzzle," Online Journal of Public Health Informatics, 9 de abril de 2021, <https://ojphi.jmir.org/2021/1/e62618/PDF>.

17. Maria Kalaitzandonakes, Brenna Ellison, Maria Teresa Serra Devesa, The financial impact of foodborne illness outbreaks at restaurants: Chipotle Mexican Grill, AgriBusiness, Volumen 41, Número 2, Primavera 2025, Página 382, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/agr.21898>; United States Food and Drug Administration, "Outbreaks of Foodborne Illness", <https://www.fda.gov/food/recalls-outbreaks-emergencies/outbreaks-foodborne-illness>.
18. Encuesta de Trabajadores de Comida Rápida, Julio 2025.
19. Foodborne Illness Outbreaks at Retail Food Establishments — National Environmental Assessment Reporting System, 25 State and Local Health Departments, 2017–2019, U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention, Morbidity and Mortality Weekly Report, Surveillance Summaries / Vol. 72 / No. 6, pp. 6-8, 2 de junio de 2023, <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/72/ss/pdfs/ss7206a1-h.pdf>.
20. Step Forward Foundation, SEIU, "Knowledge is Power: Workers' rights trainings and the pathway to improving conditions in California's fast food industry," pp. 13-14, febrero de 2024, <https://californiafastfoodworkersunion.org/wp-content/uploads/KYR-Report-FINAL.pdf>; Fight for \$15 and a Union, "Skimmed and Scammed: Wage Theft From California's Fast Food Workers," p. 9, mayo de 2022, <https://fastfoodjusticeahora.com/wp-content/uploads/2022/05/May-2022-Skimmed-and-Scammed-Wage-Theft-in-CA-Fast-Food-.pdf>.
21. Fight for \$15 and a Union, "Beaten, Stabbed, Silenced: Violence in California's fast-food industry and workers' fight for a voice," diciembre de 2021, https://fastfoodjusticeahora.com/wp-content/uploads/2021/12/Violence_Fast-Food-FINAL.pdf; WorkSafe, SEIU, "AGUÁNTATE!: Heat, hazards and indifference to safety in California's fast food restaurants," septiembre de 2023; <https://fastfoodjusticeahora.com/wp-content/uploads/2023/10/SEIUaguantate.pdf>; Step Forward Foundation, SEIU, "Knowledge is Power: Workers' rights trainings and the pathway to improving conditions in California's fast food industry," febrero de 2024, <https://californiafastfoodworkersunion.org/wp-content/uploads/KYR-Report-FINAL.pdf>; Legal Aid at Work, California Fast Food Workers Union, "Our Rights At Work: Pregnancy and Parenting in Fast Food," marzo de 2025, <https://legalaidatwork.org/pregnancyandparentinginfastfood/>.
22. Tsedeye Gebreselassie, Nayantara Mehta e Irene Tung, How California Can Lead on Retaliation Reforms to Dismantle Workplace Inequality, National Employment Law Project, pp. 10-11, noviembre de 2022, www.nelp.org/app/uploads/2022/11/NELP-Report-CA-Retaliation-Funds-2022.pdf; CHIRLA y California Fast Food Workers Union, "Our Rights at Work: Immigration & Labor Rights in Fast Food", p. 11, mayo de 2025, <https://californiafastfoodworkersunion.org/wp-content/uploads/Immigration-and-labor-rights-in-fast-food.pdf>.
23. California Fast Food Workers Union, Revisión de Registros de Inspección y Cierre de Restaurantes para Condados y Marcas de Comida Rápida Selectos de California 2022-25, Compilado en septiembre de 2025.
24. California Fast Food Workers Union, Revisión de Registros de Inspección y Cierre de Restaurantes para Condados y Marcas de Comida Rápida Selectos de California 2022-25, Compilado en septiembre de 2025.
25. California Fast Food Workers Union, Revisión de Registros de Inspección y Cierre de Restaurantes para Condados y Marcas de Comida Rápida Selectos de California 2022-25, Compilado en septiembre de 2025.
26. Spectrum News, "LA County lags in inspecting 'high-risk' restaurants amid staffing shortage, low morale", 27 de agosto de 2024, <https://spectrumnews1.com/ca/southern-california/business/2024/08/23/la-lags-in-inspecting--high-risk--restaurants-amid-staffing-shortage--low-morale>; Lezla Gooden, "Poor working conditions plague Oakland fast-food joints amidst health inspector shortage", KRON 4, 9 de mayo de 2024, <https://www.kron4.com/news/bay-area/poor-working-conditions-plague-oakland-fast-food-joints-amidst-health-inspector-shortage>.
27. Tsedeye Gebreselassie, Nayantara Mehta e Irene Tung, How California Can Lead on Retaliation Reforms to Dismantle Workplace Inequality, National Employment Law Project, pp. 10-11, noviembre de 2022, www.nelp.org/app/uploads/2022/11/NELP-Report-CA-Retaliation-Funds-2022.pdf; Daniel Schneider, Elizabeth Kuhlman, Kristen Harknett, y David Weil, "Compliance and the Complaint Gap", The Shift Project, Harvard Kennedy School, UCSF, pp. 8, 11, mayo de 2024, https://shift.hks.harvard.edu/wp-content/uploads/2024/05/CA_Violations_Report_Final.pdf.
28. Daniel Schneider, Elizabeth Kuhlman, Kristen Harknett, y David Weil, "Compliance and the Complaint Gap", The Shift Project, Harvard Kennedy School, UCSF, p. 8, 11, mayo de 2024, https://shift.hks.harvard.edu/wp-content/uploads/2024/05/CA_Violations_Report_Final.pdf.
29. Jimena Rodriguez-Gamez y Rachel Wang, "The Worker/Consumer Health Nexus in Fast Food: Results of 3 Worker Focus Groups", OHIP-UC Berkeley Labor Occupational Health Program (LOHP), julio - agosto de 2025.
30. Quejas presentadas por trabajadores apoyados por CA Fast Food Workers' Union, 2020-2025.
31. Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p 23, tabla 9, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
32. "Our Rights at Work: Immigration & Labor Rights in Fast Food", mayo de 2025, <https://californiafastfoodworkersunion.org/wp-content/uploads/Immigration-and-labor-rights-in-fast-food.pdf>.
33. Encuesta de Trabajadores de Comida Rápida de California, julio de 2025. Nota sobre la metodología de la encuesta: a menos que se indique

expresamente lo contrario, las no respuestas fueron excluidas del denominador de cada resultado de la encuesta. Para los propósitos de análisis y reporte, las respuestas que incluían espacios en blanco y "I don't know" fueron contadas como no respuestas. Debido a que el número de no respuestas varió de pregunta a pregunta, hay cierta variación en los denominadores para los resultados reportados.

34. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
35. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
36. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
37. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
38. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
39. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025. Nota: la contaminación cruzada se refiere a la falta de separación de alimentos cocidos de carnes crudas y/o aves crudas.
40. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
41. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
42. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
43. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
44. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
45. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
46. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
47. SEIU Education and Support Fund, Memorandum RE: Los Angeles Fast Food Worker Training Program, <https://static1.squarespace.com/static/5d77ce8f6442842577620bca/t/68bf419354021a07aaceb0ac/1757364628164/Los+Angeles+-+Fast+Food+Worker+Training+Program+Overview.pdf>.
48. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.
49. California Fast Food Workers Union, Analysis of US Bureau of Labor Statistics - Occupational Employment and Wage Statistics, mayo de 2023, https://www.bls.gov/oes/2023/may/oes_ca.htm-00-0000. Accedido en febrero de 2025. Nota: Incluidos en este análisis están los recuentos de trabajadores para las siguientes ocupaciones en California: todos los "Fast Food & Counter Workers" y "Fast food cooks"; y "Cashiers" y "Drivers/sales workers" bajo el código NAICS 722500 - Restaurants and Other Eating Places solamente (excluyendo el porcentaje estimado de trabajadores en cada una de estas ocupaciones que trabajan en restaurantes de servicio completo, en contraposición a restaurantes de servicio limitado). Para estos cálculos, "First-Line Supervisors of Food Preparation and Serving Workers" y "Food Service Managers" fueron categorizados como ocupaciones de gestión y excluidos del total.
50. Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p 23, tabla 9, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
51. Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p. 2 y p. 13, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
52. California Fast Food Workers Union analysis of California low-wage worker data, accedido a través de UC Berkeley Labor Center, "Low Wage Work In California Data Explorer," sección: "The Numbers", subsección: "Defining Low Wage Work," julio de 2024, <https://laborcenter.berkeley.edu/low-wage-work-in-california-data-explorer-2024/>; Public Policy Institute of California, "Who Are California's Workers?" febrero de 2025, <https://www.ppic.org/wp-content/uploads/who-are-californias-workers.pdf>. Ajustes por inflación calculados usando US Bureau of Labor Statistics, CPI Inflation Calculator, https://www.bls.gov/data/inflation_calculator.htm.
53. Desde abril de 2020, Fight for \$15 y California Fast Food Workers Union han ayudado a trabajadores de comida rápida de California a presentar más de 500 quejas ante Cal/OSHA, la Oficina del Comisionado Laboral Estatal, departamentos de salud pública locales y otras agencias reguladoras documentando violaciones en el lugar de trabajo relacionadas con robo de salarios, represalias, COVID-19, lesiones laborales, calor excesivo, exposición tóxica, violencia y muchos otros problemas graves en sus lugares de trabajo.
54. Fight for \$15 and a Union, "Skimmed and Scammed: Wage Theft From California's Fast Food Workers," mayo de 2022. <https://fastfoodjusticeahora.com/wp-content/uploads/2022/05/May-2022-Skimmed-and-Scammed-Wage-Theft-in-CA-Fast-Food-.pdf>; WorkSafe, SEIU, "AGUÁNTATE!: Heat, hazards and indifference to safety in California's fast food restaurants," septiembre de 2023, <https://fastfoodjusticeahora.com/wp-content/uploads/2023/10/SEIUaguantate.pdf>; Hart Research, "Key Findings from a Survey of Women

- Fast Food Workers," 5 de octubre de 2016, <https://web.archive.org/web/20201109030030/https://hartresearch.com/wp-content/uploads/2016/10/Fast-Food-Worker-Survey-Memo-10-5-16.pdf>; Jaya Saxena y Amy McCarthy, "The Restaurant Industry Has a Child Labor Problem," Eater, 26 de mayo de 2023. <https://www.eater.com/23736409/child-labor-restaurants-food-service-industry>.
55. Daniel Schneider et al., Compliance and the Complaint Gap, Shift Project, mayo de 2024, pp. 14-15. https://shift.hks.harvard.edu/wp-content/uploads/2024/05/CA_Violations_Report_Final.pdf.
 56. Grace Kay, Fast-food workers describe melting food and air so hot it 'felt like the grease from the kitchen was sliding down our throats' as record heat pummels parts of the US, Business Insider, 2 de julio de 2021, <https://www.businessinsider.com/walk-outs-mcdonalds-jack-in-the-box-over-heat-wave-2021-7>; Katie DeBenedetti, Taco Bell, KFC Workers in San José Walk Out Over Hot, Dangerous Conditions, KQED, 14 de junio de 2024, <https://www.kqed.org/news/11989975/taco-bell-kfc-workers-in-san-jose-walk-out-over-hot-dangerous-conditions>.
 57. California Fast Food Workers Union, Victories, <https://californiafastfoodworkersunion.org/victories/>.
 58. California Assembly Bill 1228, Fast food restaurant industry: Fast Food Council: health, safety, employment, and minimum wage, Aprobado por el Gobernador el 28 de septiembre de 2023, disponible en https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=202320240AB1228.
 59. CAFFWU analysis of Bureau of Labor Statistics Quarterly Census of Employment & Wages data for Limited Service Restaurants and Snack and Nonalcoholic Beverage Bars in California and the United States 1Q 2024 vs. 1Q 2025, the most recent data available. Ver https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2023&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722513&area=06000&supp=1; https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2023&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722515&area=06000&supp=1; https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2023&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722513&area=US000&supp=1; https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2023&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722515&area=US000&supp=1.
 60. Jonathan Maze, A brutal restaurant market gets worse. Restaurant Business Online, 11 de agosto de 2025. <https://www.restaurantbusinessonline.com/financing/brutal-restaurant-market-gets-worse>.
 61. Análisis de datos de ingresos operativos del año fiscal 2019 vs. año fiscal 2024 de S&P Capital IQ. Lista de corporaciones compilada mediante 1. Identificación de compañías de comida rápida que cotizan públicamente en una bolsa de EE. UU. cuyas marcas tienen al menos 200 ubicaciones en California y 2. tomando las 10 principales por capitalización de mercado.
 62. Análisis de datos de ingresos operativos del año fiscal 2019 vs. año fiscal 2024 de S&P Capital IQ. Lista de corporaciones compilada mediante 1. Identificación de compañías de comida rápida que cotizan públicamente en una bolsa de EE. UU. cuyas marcas tienen al menos 200 ubicaciones en California y 2. tomando las 10 principales por capitalización de mercado. Las 10 compañías son: Chipotle Mexican Grill, Domino's Pizza, Jack in the Box, McDonald's Corp., Papa John's International, Restaurant Brands International, Starbucks, The Wendy's Company, Wingstop, y Yum! Brands.
 63. Bureau of Labor Statistics Quarterly Census of Employment & Wages data for Limited Service Restaurants and Snack and Nonalcoholic Beverage Bars in California, 1Q 2020 vs. 1Q 2025, the most recent data available. Ver https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2020&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722513&area=06000&supp=1 y https://data.bls.gov/cew/apps/table_maker/v4/table_maker.htm?type=17&from=2020&to=2025&qtr=1&own=5&ind=722515&area=06000&supp=1.
 64. United States Senators Elizabeth Warren, Robert Casey y Ron Wyden, Letter to McDonald's President and CEO Chris Kempczinski re: Menu Price Increases and Stock Buybacks, 21 de octubre de 2024, Josh Koebert y Mindy Woodall, Is Fast Food Affordable Anymore? Here's How Menu Prices Have Changed Over the Years, FinanceBuzz, Actualizado el 15 de mayo de 2025, <https://financebuzz.com/fast-food-prices-vs-inflation>.
 65. Análisis de California Fast Food Workers Union de Bureau of Labor Statistics, CPI for All Urban Consumers (CPI-U) para Limited service meals and snacks en promedio de ciudades de EE. UU., todos los consumidores urbanos, sin ajuste estacional. Primera mitad de 2020 hasta primera mitad de 2025. Obtenido de <https://www.bls.gov/cpi/data.htm>.
 66. Análisis de California Fast Food Workers Union de Bureau of Labor Statistics, CPI for All Urban Consumers (CPI-U) para todos los artículos, en promedio de ciudades de EE. UU., todos los consumidores urbanos, sin ajuste estacional. Primera mitad de 2020 hasta primera mitad de 2025. Obtenido de <https://www.bls.gov/cpi/data.htm>.
 67. Brian Callaci, Control without responsibility: The legal creation of franchising 1960-1980, Washington Center for Equitable Growth working paper, diciembre de 2018, pp. 2-3. <https://equitablegrowth.org/working-papers/control-without-responsibility-the-legal-creation-of-franchising-1960-1980/>.
 68. Minwoong Ji y David Weil, "The Impact of Franchising on Labor Standards Compliance," ILR Review, octubre de 2015, pp. 980-81, <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0019793915586384>; Kuochih Huang, Ken Jacobs, Tia Koonse, Ian Eve Perry, Kevin Riley, Laura Stock, Saba Waheed, "The Fast-Food Industry and COVID-19 in Los Angeles," UCLA Labor Center and Labor Occupational Safety and Health y UC Berkeley Labor Center and Labor Occupational Health Program, febrero de 2020, p. 4, https://www.labor.ucla.edu/wp-content/uploads/2021/03/FastFood_Report_2021_v3_4-28-21.pdf.
 69. Encuesta de Higiene Alimentaria de Trabajadores de Comida Rápida de California 2025.

