



Prevención de
riesgos en la

HOSTELERÍA: PERSONAL DE BAR/COMEDOR



ASEPEYO

Esta publicación, en el marco del Plan general de actividades preventivas de la Seguridad Social, está dirigida fundamentalmente a mandos intermedios de las empresas como ayuda en su labor diaria de velar por la seguridad y salud de sus equipos de trabajo.

El personal de bar/comedor, en los establecimientos hoteleros, realiza tareas como la atención al público, el servicio de bebidas y comidas, y la manipulación y control de los alimentos.

En este ámbito, son numerosos los riesgos laborales si no se toman las medidas preventivas adecuadas.



Sobreesfuerzos

Provocado por el manejo de mercancías, como cajas de bebidas o barriles de cerveza, y mobiliario, como sillas o mesas, y que puede producir lesiones o dolencias por su peso, volumen o por una incorrecta manipulación.

Para prevenir estos riesgos:

- Se hará uso de carros de mano
- Se utilizarán las técnicas seguras de manejo y levantamiento de cargas.
- Las cargas de más de 25 Kg serán transportadas por un mínimo de dos personas.

Mantener posturas de pie, durante largos períodos, puede ocasionar calambres, sensación de pesadez en las piernas, dolores e inflamaciones o varices.

Para evitar las posturas estáticas prolongadas:

- Apoyaremos el peso del cuerpo sobre una pierna u otra alternativamente.
- Combinaremos las posturas de pie y sentado.
- Se recomienda utilizar un calzado cómodo junto con calcetines o medias que faciliten el riego sanguíneo.

Riesgos principales



Golpes o Choques

Ocasionados por una inadecuada distribución del mobiliario o una excesiva ocupación del comedor. Zonas de paso con una anchura insuficiente, caídas o desplazamientos de objetos en las tareas de manipulación, almacenamiento y reposición de productos, cuando son desplazados manualmente o con carros.

Para evitar estas incidencias:

- Se realizará correcto almacenamiento de las mercancías.
- Se colocan siempre las más pesadas y voluminosas en la parte inferior de las estanterías.
- Se evitará que los elementos almacenados sobresalgan
- Se ubicarán las cargas de manera segura y estable en los desplazamientos con los carros.
- Se asegurará correctamente el agarre de los elementos transportados.
- Se recomienda dejar anchuras de paso de al menos 80 centímetros.
- Facilitar el acceso y la atención a todas las zonas del perímetro de la mesa que puedan ser ocupadas por clientes.



Cortes y heridas

Los cortes con máquinas, herramientas y menaje afectan de manera habitual a este personal.

Preventivamente:

- Los cuchillos y otras herramientas de corte deben tener los mangos de material no absorbente y antideslizante.
- Las máquinas tendrán las protecciones en la zona de actuación de los elementos cortantes y móviles, así como dispositivos de paro de emergencia al alcance del usuario.



Caídas al mismo nivel

Causadas por suelos resbaladizos, sucios, irregulares, que presentan obstáculos o que tienen una iluminación deficiente.

La prevención se basa en el orden y la limpieza:

- Limpiaremos y secaremos de inmediato los líquidos derramados para evitar resbalones y otros daños.
- Los suelos tienen que estar libres de materiales e irregularidades.
- Los pasillos tendrán la anchura suficiente y sin mercancía almacenada.

Riesgos principales



Quemaduras

Las quemaduras, por contactos térmicos con llama viva o con elementos y sustancias a altas temperaturas, son otro peligro presente en el trabajo de este personal.

Las medidas preventivas:

- Uso de guantes antitérmicos, u otros elementos adecuados, para manipular objetos calientes.
- Seguir las indicaciones de las etiquetas y de las fichas de seguridad para evitar el contacto con sustancias cáusticas o corrosivas en las tareas de limpieza.
- Utilizar los equipos de protección individual apropiados; guantes y, si hay riesgo de salpicadura en los ojos, gafas de protección.



Problemas psicosociales

No podemos olvidar que una de las características fundamentales de este trabajo es el contacto directo con el público y los riesgos asociados que esto conlleva.

Agresiones y actos de violencia provocados por las personas presentes en el establecimiento:

- Se recomienda evitar las confrontaciones.
- No discutir y canalizar la situación hacia quién pueda resolverla.
- Establecer procedimientos de prevención y resolución de conflictos/violencia.
- Proporcionar formación a los trabajadores.
- Avisar a los medios de seguridad pertinentes en los casos de conducta violenta.

Variabilidad de horarios y turnicidad: Las largas jornadas, trabajo nocturno y ritmos de trabajo intensos pueden generar dificultad para conciliar la vida laboral y familiar y el consiguiente estrés.

Ante situaciones estresantes:

- Las identificaremos.
- Distribución clara las tareas.
- Planificación de la jornada laboral, reservando una parte para imprevistos.
- Refuerzo de los turnos de máxima afluencia de público.
- Establecimiento de pausas.
- Promoción del ejercicio físico con regularidad.

© Asepeyo. Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 151. R6E17097. Reservados todos los derechos en todas las lenguas y países.
Fotografías portada www.istockphoto.com: wavebreakmedia

Plan general
de actividades
preventivas de la
Seguridad Social 2015



SECRETARÍA DE ESTADO
DE LA SEGURIDAD SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL
DE ORDENACIÓN DE
LA SEGURIDAD SOCIAL

Más información en...



prevencion.asepeyo.es



900 151 002