



Prevención de
riesgos en la
**HOSTELERÍA:
CONSEJOS
PRÁCTICOS**



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.

La **hostelería**, uno de los sectores económicos más importantes del país, tiene como una de sus características principales el alto nivel de estacionalidad, lo que determina aspectos tan importantes como la contratación o las condiciones de trabajo.

Este es un ámbito laboral en el que los ritmos de trabajo se elevan en determinadas épocas del año, como verano o Navidades, lo que hace necesaria la contratación de personal temporal. Esto se traduce en la incorporación de trabajadores que carecen de la formación adecuada y que tienen un conocimiento insuficiente en materia de prevención.

Según datos estadísticos, más del 65% de los accidentes laborales corresponden a personal temporal. Debido a estas peculiaridades, la hostelería es uno de los sectores que registra un mayor grado de siniestralidad laboral.



Caídas al mismo nivel

Motivadas por suelos sucios, resbaladizos, en mal estado, con obstáculos o con iluminación insuficiente.

Para evitar las caídas:

- Mantenimiento de los suelos.
- Suelos antideslizantes.
- Limpieza periódica.
- Suelos libres de obstáculos.
- Suelos señalizados cuando están mojados.
- Iluminación adecuada de los pasillos y las zonas de paso.
- Evitaremos correr.



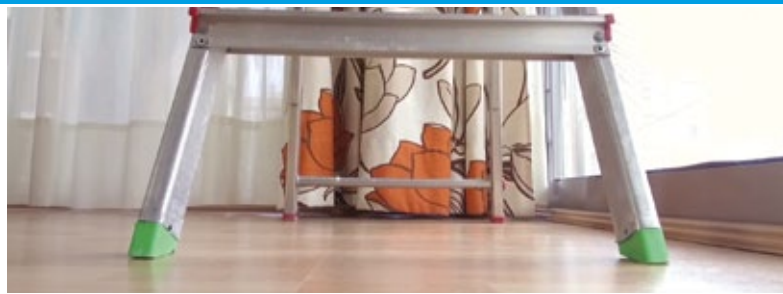
Golpes o Choques

Son ocasionados por la caída o el desplazamiento de objetos en los trabajos de manipulación, almacenamiento y reposición de productos o cuando éstos son desplazados manualmente o con elementos auxiliares, como los carros.

Para evitar golpes o choques:

- Uso de equipos de protección individual, como calzado de seguridad o guantes.
- Almacenamiento seguro de las mercancías.
- Desplazamiento y transporte de las cargas de manera segura y estable.

Riesgos principales



Caídas a distinto nivel

Provocadas por la utilización de elementos inadecuados, poco seguros e inestables como sillas, cajas, mesas o escaleras en mal estado para las tareas de almacenamiento o el acceso a altillos.

Para prevenir este tipo de caídas:

- No subiremos a elementos inestables o inadecuados.
- Usar siempre, y de forma correcta, escaleras de mano en perfecto estado.
- Las escaleras tendrán tacos de goma antideslizantes en la parte inferior.
- No situaremos siempre frente a la escalera y sujetándola con ambas manos.
- Tapar, proteger y señalar todos los huecos o aberturas.



Cortes y heridas

La exposición a objetos cortantes o punzantes, como cuchillos o latas, es otro de los principales riesgos de este sector, ya que pueden sufrir cortes o amputaciones en las manos.

Para su prevención:

- Recoger los trozos rotos de objetos de cristal o similar con los equipos de limpieza adecuados y nunca con las manos.
- Las herramientas manuales de corte (cuchillos) deben tener mangos antideslizantes y protecciones en los extremos.
- Los cuchillos se guardarán en lugares habilitados para ello, o bien en sus fundas.
- Los cuchillos deberán tener el adecuado mantenimiento y estar bien afilados.



Contactos eléctricos

Al limpiar aparatos conectados, el uso de equipos en estado deficiente o la presencia de agua y humedad en las proximidades de las conexiones eléctricas.

Prevención:

- Conservación de equipos, enchufes y cables en perfecto estado.
- Desenchufar los aparatos de la red eléctrica durante la limpieza.
- Evitar que el agua y la electricidad entren en contacto.

Riesgos principales



Incendios

En la cocina se manejan llamas abiertas, combustibles gaseosos y sustancias fácilmente combustibles, como aceites y grasas.

Las medidas preventivas:

- Evitar que el líquido de las cacerolas esté próximo al borde.
- Limpiar regularmente los filtros de la campana de extracción.
- Desconectar el extractor de humos en caso de fuego.
- Cubrir sartenes o freidoras con tapa metálica.
- Cerrar el gas y las llaves de paso, inclusive la general, al finalizar la jornada.
- Disponer siempre de los medios de extinción adecuados y específicos.
- No sobrecargar los enchufes.



Sobreesfuerzos

Ocasionados por el manejo inadecuado de cargas de volumen y peso variable, y por la adopción y el mantenimiento de posturas incorrectas o forzadas.

La prevención se basa en:

- Usar las técnicas seguras de manejo y levantamiento de cargas.
- Emplear, siempre que sea posible, medios mecánicos en lugar de manuales.
- Formar al trabajador en posturas corporales correctas para el manejo de cargas: doblar las rodillas para coger peso y mantener la espalda recta.
- Evitar los movimientos bruscos y las posturas mantenidas durante mucho tiempo.
- El ejercicio físico contribuye a la prevención de dolores musculoesqueléticos.

© Asepeyo. Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 151. R6E17100. Reservados todos los derechos en todas las lenguas y países.
Fotografías portada www.istockphoto.com: Neustockimages

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