

RIESGOS DE SEGURIDAD

1. CAÍDA DE PERSONAS AL MISMO NIVEL

FALTA DE ESPACIO PARA DESARROLLAR EL TRABAJO, DESORDEN Y/O RESTOS DE SUCIEDAD.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Se estructurarán los espacios de trabajo de forma que los trabajadores dispongan de sitio suficiente para trabajar en condiciones de seguridad.
- Mantener el lugares de trabajo en adecuado estado de orden y limpieza, eliminando cualquier suciedad inmediatamente.

2. DESPLOME O DERRUMBAMIENTO

ALMACENAMIENTO INADECUADO DE MATERIALES.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Sólo se almacenarán materiales en lugares donde el suelo sea homogéneo.
- El almacenamiento se realizará de forma ordenada y compacta.
- Se cuidará especialmente de que no se bloquee el acceso a extintores u otros medios de detección o protección contra incendios, cuadros eléctricos, etc.
- Se almacenará en los lugares habilitados a tal fin, recordando siempre dejar libres pasillos y puertas.
- Las estanterías o soportes deberán ser suficientemente resistentes al peso que van a soportar.

3. GOLPES O CORTES CON OBJETOS O HERRAMIENTAS

UTILIZACIÓN DE HERRAMIENTAS INADECUADAS O USO INADECUADO DE LAS MISMAS.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Se utilizarán cuchillos bien afilados, sin melas, con mangos en buen estado.
- No cortar nunca en dirección al cuerpo.
- Utilizar guantes adecuados.

4. CONTACTOS TÉRMICOS

TRABAJO EN COCINAS, PLANCHAS, ETC.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Prestar especial atención cuando se manipulan elementos calientes para evitar contactos.
- Utilizar guantes para evitar quemaduras.

5. PROBLEMAS POSTURALES

PERMANENCIA DE PIE, O INMÓVIL DURANTE LARGOS PERÍODOS DE TIEMPO.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Realizar pausas.
- Cambiar de postura para estirar los músculos.

6. EXPOSICIÓN A SUSTANCIAS NOCIVAS

UTILIZACIÓN POR LOS TRABAJADORES DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE SON EN OCASIONES AGRESIVOS PARA LA SALUD.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Leer atentamente las etiquetas de los productos de limpieza que se utilicen y tomar las medidas que se establezcan.
- Almacenarlos en lugares adecuados y señalizados para ese fin.
- Nunca transvasarlos a otros recipientes que carezcan de etiqueta.

7. INCENDIOS Y EXPLOSIONES.

CIGARRILLOS MAL APAGADOS, CORTOCIRCUITOS ...

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- No fumar en el puesto de trabajo.
- Se deberá disponer en el establecimiento de un manual de emergencias que será conocido por todo el personal, y se realizarán simulacros de incendio para comprobar el correcto funcionamiento del sistema.

RIESGOS HIGIÉNICOS

1. EXPOSICIÓN A CONTAMINANTES BIOLÓGICOS MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Toda persona que manipule alimentos de disponer del preceptivo carné de manipulador de alimentos, lo que garantiza que tiene la formación adecuada para desempeñar este trabajo.
- Buena higiene personal del trabajador.
- Ropa de trabajo adecuada.
- Prestar especial atención a posibles heridas que se pueda tener.

- No fumar o comer mientras se preparan los alimentos.
- Mantener los utensilios que se utilicen en perfecto estado de limpieza.

2. ESTRÉS TÉRMICO

TRABAJO EN COCINAS O CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

CALOR

- Utilizar campanas extractores, que eviten la acumulación de aire caliente en las cocinas.
- Mantenerse en la medidas de lo posible alejados de hornos, cocinas y en general de cualquier superficie que irradie calor.
- Ingerir agua con frecuencia, para evitar la deshidratación.
- Utilizar ropas holgadas y ligeras.

FRÍO

- Permanecer el menor tiempo posible en las cámaras frigoríficas.
- Utilizar ropa de abrigo adecuada siempre que se acceda a las cámaras.

RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS EN HOSTELERÍA



RIESGOS ERGONÓMICOS O PSICOSOCIALES

1. FATIGA FÍSICA Y MENTAL

SOBRECARGA DE TRABAJO, RITMOS DE TRABAJO DESCOMPENSADOS, TRABAJO NOCTURNO, TRABAJO A TURNOS, ...

MEDIDAS DE PREVENCIÓN:

- Programar el trabajo de una manera racional que permita al trabajador realizar pausas o ausentarse cuando lo necesite.
- Definir funciones de manera clara para evitar confusión en momentos en que se acumule el trabajo.

SON OBLIGATORIAS:

- LA **INFORMACIÓN Y FORMACIÓN** A TODOS Y CADA UNO DE LOS TRABAJADORES.
- LA VIGILANCIA PERIÓDICA DE LA SALUD (**RECONOCIMIENTOS MÉDICOS ESPECÍFICOS**) EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS INHERENTES A CADA PUESTO DE TRABAJO.



FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES

