

RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA

Cada año hay unos 35.000 accidentes con bajas en este sector, un 31% de los cuales son en el sector de servicios de alojamiento y el 69% restante en los servicios de comidas y bebidas. Los accidentes laborales más frecuentes son por sobreesfuerzos o posturas forzadas, por golpes producidos por resbalones y por cortes o pinchazos.

Riesgos más frecuentes en hostelería

En el sector de la hostelería existen un buen número de situaciones que provocan riesgos importantes para la salud de los trabajadores, algunos de ellos son:

- Heridas con objetos cortantes o punzantes: tijeras, cuchillos, etc
- Exposición a temperaturas elevadas o a cambios bruscos por el calor que sale de los fogones
- Caídas al suelo de las personas que trabajan en la cocina como consecuencia de líquidos o restos de comida.
- Descargas eléctricas por alguno de los aparatos de una cocina que funcionan con electricidad.
- Incendios o explosiones por escapes de gas.
- Riesgos por cargas físicas excesivas y sobreesfuerzos al estar mucho tiempo de pie.
- Riesgos químicos por productos tóxicos y corrosivos que se usan para limpieza.
- Exposición a contaminantes biológicos: microorganismos como virus, bacterias, hongos, etc.
- No podemos olvidar el estrés. En la actividad diaria es muy normal encontrar empleados con exceso de trabajo, horarios complicados, ritmos desiguales dependiendo de la afluencia de clientes.