



En hostelería se produce una combinación de agentes físicos, químicos y biológicos que pueden comprometer de forma grave la salud de los trabajadores si no se gestionan adecuadamente.



AGENTES FÍSICOS



Ruido

Originado por campanas extractoras, lavavajillas industriales, máquinas de café, música ambiental o volumen conversacional de clientela o compañeros de trabajo.



Temperaturas extremas

Calor en cocinas sin ventilación adecuada o frío en cámaras frigoríficas y almacenes refrigerados.



Iluminación insuficiente

Especialmente en almacenes, zonas de paso, cámaras o exteriores del establecimiento.



Humedad

Los valores de humedad relativa deben estar comprendidos entre el 30 y el 70% (Real Decreto 486/1997). Unos valores más altos pueden provocar la aparición de microorganismos.

AGENTES QUÍMICOS



Contacto e inhalación de productos de limpieza industrial



Falta de etiquetado o mezcla inadecuada de productos incompatibles



Irritación de piel o mucosas por uso sin protección o almacenamiento inadecuado de productos químicos



Contacto con partículas o polvo de alimentos

AGENTES BIOLÓGICOS



Exposición a microorganismos



Durante la manipulación de alimentos crudos, restos orgánicos o residuos.



Contaminación cruzada



Por malas prácticas de higiene.



Riesgo de plagas



(Cucarachas, roedores) si no se siguen protocolos de limpieza y almacenaje correctos.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Implementación plan de limpieza y desinfección

Uso obligatorio de EPIs específicos según tarea

Instalación de sistemas de ventilación adecuados

Correcto etiquetado de productos de limpieza

Disposición actualizada de Fichas de Datos de Seguridad de productos químicos

Formación continua en uso y almacenamiento productos químicos

Contrato y seguimiento de un Plan de Control de Plagas

APLICACIÓN DE NORMAS APPCC Y FORMACIÓN OBLIGATORIA EN HIGIENE ALIMENTARIA