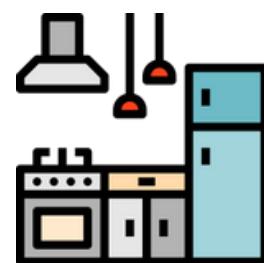




INFOGRAFÍA RIESGOS DE SEGURIDAD EN HOSTELERÍA



¿POR QUÉ HAY RIESGOS?



Entorno físico de trabajo



Uso de herramientas



Uso de maquinaria



Interacción entre trabajadores y clientes en espacios reducidos



Prisa y presión desarrollando el trabajo

PRINCIPALES RIESGOS



Caídas al mismo nivel



Caídas a distinto nivel



Cortes y pinchazos



Golpes contra objetos



Quemaduras y escaldaduras



Riesgo eléctrico



Explosiones e incendios



Atrapamientos

MEDIDAS PREVENTIVAS

Suelos antideslizantes y protocolos de limpieza

Alfombrillas absorbentes en zonas húmedas

Formación en el uso de herramientas de cocina

Mantenimiento preventivo de maquinaria

Señalización visible de riesgos y correcta iluminación

Uso obligatorio de EPIs adecuados

Protocolo de bloqueo y etiquetado (LOTO)

PLAN DE EMERGENCIA ACTUALIZADO, CON SIMULACROS PERIÓDICOS Y PERSONAL DESIGNADO PARA INTERVENCIÓN.