



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

Suelos húmedos, restos de grasa, comida o detergentes. También por uso de calzado inadecuado.



Caídas a distinto nivel

En escaleras interiores, accesos a sótanos, cámaras frigoríficas o altillos sin barandillas o poca iluminación.



Cortes y pinchazos

Por cuchillos, utensilios afilados, cristal o vajilla rota, abrelatas, cortadoras de fiambre o mal uso de maquinaria de corte.



Golpes contra objetos

Con carros de servicio, bandejas, esquinas de mobiliario o maquinaria, puertas batientes, marcos de cámaras o mal almacenamiento.



Quemaduras y escaldaduras

Por contacto directo con hornos, freidoras, planchas, sartenes, ollas, líquidos o vapores calientes.



Riesgo eléctrico

Uso de electrodomésticos deteriorados o en ambientes húmedos, enchufes rotos, instalaciones sin mantenimiento.



Explosiones e incendios

Por acumulación de grasa en campanas, fugas de gas, sobrecarga eléctrica o almacenaje de productos inflamables.



Atrapamientos

En puertas de cámaras frigoríficas, engranajes de maquinaria o entre objetos pesados mal colocados.

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.