Prevención de riesgos laborales

Riesgos laborales del trabajo en The Coffee Tub en sus diferentes profesiones: cocina, camareros, limpieza, mantenimiento y otro personal auxiliar de hoteles y restaurantes:

Personal de cocina: prevención de riesgos laborales para trabajo con calor y herramientas peligrosas

* Resbalones y caídas por suelos resbaladizos.
* Accidentes con herramientas de corte en la preparación de alimentos; con máquinas auxiliares como cortadoras de carne y embutido, picadoras y amasadoras.
* Quemaduras con llama abierta, en los fuegos de la cocina o superficies calientes: pucheros, sus tapas, hornos y sus puertas. También con derrames o proyecciones de líquidos hirviendo, como agua, aceite o salsas, al mover pucheros.
* Choques y golpes en la recepción, almacenamiento y manipulación de los alimentos.
* Contactos eléctricos.
* Incendios por sobrecalentamiento de aceite hirviendo.
* Riesgo de explosión de gas.
* Inhalación de sustancias irritantes de muy diversa índole procedentes de la descomposición de productos de limpieza; humos por calentamiento de los aceites y los alimentos; o por los vapores de la cocción.

Camareros: prevenir los riesgos de trabajo en hostelería

* Fatiga física y mental: debida a la prisa, precipitación, esfuerzos intermitentes, y horarios variables que pueden ser nocturnos.
* Reumatológicos: largos periodos de tiempo de pie, recorridos excesivos.
* En algunos casos problemas térmicos, de iluminación y de ruido.

Personal auxiliar de hostelería: riesgos del trabajo en lavanderías, limpieza, mantenimiento y otros

* Lavado de vajilla y menaje. Realizan trabajos con agua, sobre suelos deslizantes, manipulando productos detergentes. Estas tareas generan problemas derivados de la humedad, del ambiente térmico y del contacto con sustancias químicas. Sin olvidar resbalones, caídas y riesgos eléctricos.
* Lavandería y planchado. Las operaciones de lavado y planchado las realizan las máquinas correspondientes. La carga y descarga de esas máquinas se realizan a mano. Deben tenerse en cuenta los riesgos de la maquinaria en el enganche de ropas o de cabello en elementos giratorios; las contusiones en dedos por atrapamiento entre partes giratorias y fijas. Los problemas reumatológicos, por la posición de trabajo, la humedad y los esfuerzos que se realizan durante la carga y descarga de las máquinas.
* Limpieza. Grupo profesional mayoritariamente femenino cuyos riesgos más comunes son los trastornos musculoesqueléticos debidos a las posturas forzadas y repetitivas; los esfuerzos físicos repetidos y sobreesfuerzos.
* Personal de oficinas. Debe distinguirse entre el personal que trabaja en la atención al cliente y el interno. La atención al cliente exige atender cantidad de informaciones distintas y elaborar una respuesta en breve tiempo. Esto puede producir el desbordamiento de la capacidad de respuesta de la persona. La carga mental puede ser un problema para el personal de recepción, conserjería y restaurantes. La carga física por la permanencia en pie, en posición casi estática, también puede ser importante.
* Personal de mantenimiento. Suele ser polivalente, pero especializado en trabajos en las instalaciones técnicas de los centros. El manejo de herramientas muy variadas, el trabajo en los distintos lugares donde se encuentran los equipos técnicos y las averías, imprevistas por su propia naturaleza, añaden a los riesgos habituales, los de la precipitación, posiciones forzadas y sobreesfuerzos, entre otros.

Riesgos con agentes biológicos en algunos trabajos de hostelería

* Manipulación de alimentos.
* Manipulación de restos en las papeleras o servicios higiénicos.
* Mantenimiento y limpieza de filtros de aire acondicionado.
* Mantenimiento de jardines en contacto con tierra o agua en aerosol.

EPI adecuados para el trabajo en la hostelería

* Los guantes de seguridad. Al manipular materiales y herramientas, protegen las manos contra golpes, heridas, cortes, calor, frío, corriente eléctrica y contacto con sustancias agresivas.
* Las gafas y las pantallas de seguridad protegen los ojos y la cara contra las proyecciones de partículas, choques de objetos, polvo y salpicaduras de sustancias agresivas.
* El calzado de seguridad reforzado se llevará para evitar lesiones en los pies por caída de materiales pesados, así como atrapamientos.
* La mascarilla protege las vías respiratorias contra polvo, humos, gases y vapores que pueden ser tóxicos, corrosivos o irritantes. Debe estar ajustada a la boca y a la nariz.
* Es necesario proteger los oídos cuando existen señales o avisos que indican que se requiere protección auditiva, al ser ruido irritante, o cuando se tiene que levantar la voz para que alguien que está a menos de un metro de distancia pueda escucharnos.