

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

¡ 4 HISTORIETAS
DIVERTIDAS !



SEGRITO

EN LA RECEPCIÓN

¡ATENCIÓN AL TRABAJAR SENTADO!

40-60 cm
160 cm
90 cm
65-70 cm
1.44 m²
45 cm
95 cm

¡NO ESTÉS MUCHO TIEMPO DE PIE! UTILIZA SILLAS ALTAS Y ALTERNA LOS PIES.

¡PRECAUCIÓN! UTILIZA CARRITOS CON RUEDAS.

¡NO RECORRAS LARGAS DISTANCIAS, MÁXIMO 10 M. UTILIZA PORTAEQUIPAJES.

EN EL RESTAURANTE

MANTÉN LOS SUELOS SIN GRASAS NI LÍQUIDOS Y ELIMINA LOS OBSTÁCULOS PARA NO TROPEZAR.

¡OJO!... NO LLEVES RECIPIENTES DEMASIADO CALIENTES. UTILIZA BANDEJAS O CARRITOS.

¡EL ESTRÉS Y LA FATIGA SON DETERMINANTES EN LA APARICIÓN DE ACCIDENTES! PLANIFICA EL TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS IMPREVISTOS, ORGANIZANDO LAS TAREAS EXTRAS.

EN LA COCINA

SI NO QUIERES QUEMARTÉ, NO OLVIDES PONERTE GUANTES.

¡NO TIRES EL ACEITE USADO POR EL FREGADERO! ENTREGALO A UNA EMPRESA EXTERNA.

¡ATENCIÓN!... AL DESHUESAR UTILIZA SIEMPRE COTA Y GUANTES DE MALLA METÁLICA.

UTILIZA: GORRO, ROPA LIMPIA DE COLOR CLARO PARA DETECTAR MANCHAS Y CALZADO ADECUADO CON SUELA ANTIDESLIZANTE Y SUJETO A LOS PIES.

ESTO ES LO QUE PUEDE PASAR SI NO RESPETAS LOS DESCANSOS NI REALIZAS UNA PLANIFICACIÓN DE HORARIOS Y TURNOS ROTATORIOS.

¡CUIDADO!... LAS MUJERES NO DEBEN CARGAR MÁS DE 15 KG.

¡QUÉ DOLOR!... COMO CADA TRABAJADOR TIENE UNA ALTURA, ES CONVENIENTE UTILIZAR CARRITOS CON MANGO EXTENSIBLE, CON RUEDAS Y DIMENSIONES ADECUADAS.

¡QUÉ DIFERENCIAL DE ESTA MANERA SE TRABAJA MUCHO MEJOR. CON UN SOLO DEDO PUEDO MANEJAR TODA LA CARGA. NO NECESITO TIRAR, SIMPLEMENTE EMPUJO Y SE MUEVE.

EN EL ALMACÉN

COLOCA EN NIVELES INFERIORES LOS BULTOS MÁS PESADOS E INESTABLES.

NO ASOMES EL CUERPO SOBRE LOS LATERALES Y NO UTILICES LAS ESCALERAS SIMULTÁNEAMENTE POR MÁS DE UN TRABAJADOR.



**Y RECUERDA... CON UNA
CORRECTA PREVENCIÓN SE CONSIGUE
UN HOTEL DE ***** EN SEGURIDAD**

