

PREVENCIÓN

Las medidas preventivas a adoptar para evitar estos riesgos referidos anteriormente son:

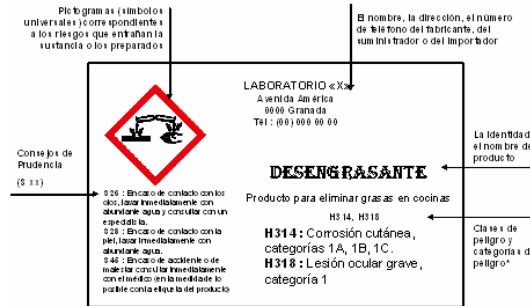
- Mantener el orden y limpieza en los lugares de trabajo, evitando suciedad en los suelos, recogiendo los derrames de líquidos, señalizando las superficies mojadas al ser limpiadas, etc.
- Dejar los pasillos libres de objetos.
- Las escaleras fijas pueden tener cintas o rugosidad antideslizante. Las escaleras portátiles deben estar en buen estado y bien afianzadas.
- En el corte de alimentos utilizar guantes apropiados (de malla), y envolver los objetos cortantes o punzantes en fundas de protección cuando no se están utilizando.
- Alternar tareas que requieren un mayor esfuerzo con otras de carácter más leve, para evitar la fatiga.
- Procurar variar los movimientos y las posturas de trabajo, alternando la ejecución de tareas con ambos brazos.
- Disponer de carros para trasladar los utensilios y, en aquellos casos que se necesite levantar y llevar manualmente los pesos, se hará flexionando las rodillas y sin doblar la espalda.
- El cableado debe estar en buen estado. No se debe tirar del cable para desconectar el aparato eléctrico. No manipular cables, interruptores y enchufes con las manos mojadas.
- Fijar los armarios y estanterías a la pared.
- Realizar mantenimientos preventivos a las instalaciones y a los equipos.



Los envases se deben almacenar en una posición estable y bien cerrada, para evitar derrames.

En la limpieza se utilizan productos químicos que deben llevar una **etiqueta** para informar y alertar sobre los peligros relacionados con su utilización. Cuando los productos son cambiados a otros envases, la etiqueta debe ser reproducida. No mezclar los productos de limpieza.

En las etiquetas aparece uno o varios símbolos de peligro, así como unas indicaciones sobre los riesgos y las medidas de prevención a adoptar.



Dependiendo de las tareas a realizar:

- Se deben utilizar guantes de protección cuando se manejan productos de limpieza.
- Protección ocular en limpieza de zonas elevadas o cuando se hacen trasvases.
- Calzado antideslizante cuando hay suelos húmedos y resbaladizos.
- Arnés y otros equipos de seguridad para trabajos en altura.

EMERGENCIA

Conozca el Plan de Autoprotección de su Centro de trabajo. En caso de una Emergencia, si no sabe qué hacer, telefóne al **112** indicando de forma breve el tipo de emergencia y la dirección del área afectada.

A continuación dirigirse al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, cuyo teléfono es **958 243069**.



Prevención de Riesgos Laborales

“HOSTELERÍA”



“Deseamos mejorar tu bienestar cuando trabajas”



INTRODUCCIÓN

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Granada tiene, entre sus objetivos, la prevención de los riesgos y la promoción de la salud del personal de la Universidad y, entre otras actuaciones, ha elaborado este tríptico específico en prevención de riesgos para las actividades desarrolladas por el Personal de Hostelería, en los distintos centros de los Comedores Universitarios.

El trabajo de restauración implica el uso de equipos de trabajo que varían en función de la tarea a realizar, siendo los más frecuentes:

- Picadoras, batidoras.
- Utensilios de corte (cuchillos, machetes, cortadores, etc.).
- Máquinas peladoras.
- Lavavajillas y utensilios de limpieza.
- Recipientes de cocina (ollas, bateas, etc.)
- Freidoras, hornos y fogones.
- Vajilla.

La elaboración de las comidas y la posterior limpieza de los utensilios y áreas de trabajo implica la manipulación de suministros y productos de limpieza como:

- Sacos y cajas de alimentos.
- Envases en general: latas, vidrio, etc.
- Carros de transporte de materiales.
- Bayetas, estropajos y pulverizadores.
- Cubos, fregonas, cepillos y recogedores.
- Productos de índole doméstico utilizados para la limpieza, entre otros: Detergentes, Fregasuelos, Limpia cristales, Lejía, Amoniaco, Aguafuerte, Desengrasantes, Ambientadores, etc.

En este tríptico, se pretende dar las nociones generales que deben conocer las personas que realizan actividades de restauración sobre los riesgos a los que están expuestos y los mecanismos para eliminar o, al menos, reducir dichos riesgos. Todo esto evitará daños a la salud, conseguirá aumentar el confort, el bienestar y la eficacia en el trabajo.

Las condiciones de trabajo son diferentes en cada centro por lo que pueden existir riesgos que van a estar relacionados con su diseño y sus condiciones ambientales.

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la Universidad de Granada tiene una estructura organizativa que podéis consultar en su página Web:

http://vcabd.ugr.es/pages/servicio_prevencion_riegos_laborales/index

DERECHOS Y DEBERES

Resumiendo lo establecido en la normativa vigente, el personal que trabaja tiene derecho a:

- ✚ Una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo:
 - Información, consulta y participación.
 - Formación en materia preventiva.
 - Paralización de la actividad en caso de riesgo grave e inminente.
 - Vigilancia de su estado de salud.

Pero también deben:

- ✚ Velar por su seguridad y salud en el trabajo, y la de sus compañeras y compañeros.
- ✚ Usar adecuadamente los equipos de trabajo, herramientas, sustancias peligrosas, etc.
- ✚ Utilizar correctamente los medios y equipos de protección.
- ✚ Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas.
- ✚ Respetar y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad.
- ✚ Informar de inmediato a la persona responsable superior, a las Delegadas y Delegados de Prevención, o al Servicio de Prevención acerca de situaciones de riesgo.
- ✚ Cooperar con la empresa en temas de seguridad y salud.

RIESGOS

Cuando las condiciones de trabajo son deficientes pueden generarse daños a la salud o accidentes. Pueden ocurrir:

- Caídas por la existencia de suelos resbaladizos, por escaleras en mal estado, iluminación deficiente....
- Golpes por obstáculos en los pasillos, por dimensiones insuficientes de los espacios de trabajo o materiales incorrectamente almacenados.
- Cortes y amputaciones con elementos cortantes de máquinas y utensilios de corte.
- Quemaduras por contacto con objetos o gases calientes.
- Riesgo eléctrico, cuando hay cables sueltos, clavijas en malas condiciones, que puede producir desde quemaduras hasta la muerte de la persona.
- Contacto con sustancias químicas peligrosas. Hay productos de limpieza que utilizados incorrectamente pueden generar vapores que al ser inhalados son peligrosos.
- Inhalación de gases peligrosos (fugas) que pueden producir asfixia.
- Sobreesfuerzos por la manipulación manual de cargas, movimientos repetitivos o posturas inadecuadas que pueden ocasionar lesiones músculo-esqueléticas.
- Riesgos psicosociales derivados de la organización del trabajo: conflictos, estrés, etc.
- Otros riesgos, como exposición al ruido, olores, al calor, etc.

