

FACTORES DE RIESGO DEL SECTOR DE HOSTELERIA



MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ GOMEZ

**SECRETARIA SECTORIAL DE JUEGO Y COORDINADOR DE LOS SECTORES DE
COMERCIO, HOSTELERIA-TURISMO Y JUEGO EN SALUD LABORAL**

Características comunes en relación al empleo

La alta estacionalidad lleva elevados porcentajes de empleo temporal y /o a tiempo parcial.

Fuerte presencia de la mujer en el sector, pero con evidente infra-representación en puestos de responsabilidad.

Fuerte presencia de trabajadores inmigrantes extranjeros, en situación regular e irregular.

Importante presencia de trabajos pocos cualificados, que afectan mas intensamente a determinados grupos de trabajadores, como los jóvenes, o estudiantes empleados en el sector esporádicamente.

Precarias condiciones de trabajo, en términos de salarios mas bajos que otros sectores, mayores jornadas semanales, con horarios y turnos especialmente gravosos. La presión del tiempo de trabajo, especialmente acuciante en el sector.

Todo ello en un contexto de sindicalización complicada por dirigirnos especialmente a pequeñas empresas.

RIESGOS PSICOSOCIALES

VIOLENCIA EN EL TRABAJO

Acoso Moral, Acoso Sexual, acoso por razón de sexo

ESTRES LABORAL

- Trabajo nocturno y a turnos
- Atención al cliente
- Inestabilidad laboral

RIESGOS RELACIONADOS CON LA CARGA DE TRABAJO

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
CARGA FISICA	<ul style="list-style-type: none">•Esfuerzos físicos•Posturas forzadas•Manipulación cargas incorrectas	<ul style="list-style-type: none">•Formar a los T para que adopten buenas posturas de trabajo y manipulen correctamente las cargas•Establecer pausas y descansos
PANTALLAS DE VISUALIZACION DE DATOS	<ul style="list-style-type: none">•Pantallas en la recepción de los hoteles y pantallas táctiles en restaurantes y cafeterías	<ul style="list-style-type: none">•Formar a los T para un correcto uso de la PVD, establecer frecuencias y duración de los tiempos de trabajo, teniendo en cuenta la intensidad y atención requerida para las tareas

RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

RIESGOS	FACTORES DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
CAIDAS AL MISMO NIVEL	<ul style="list-style-type: none">•Suelos sucios, resbaladizos, irregulares o con aberturas•Falta de iluminación•Bebidas derramadas. Obstáculos en lugares de paso <p>LAS ZONAS DE COCINA, ESCALERAS Y COMEDOR SON LOS LUGARES MAS PROPICIOS</p>	<ul style="list-style-type: none">•Instalar suelos antideslizantes y de fácil limpieza•Liberar de obstáculos las zonas de paso y las salidas de emergencia• Iluminación adecuada•Calzado adecuado•Mantenimiento del suelo•Carteles de advertencia
CAIDAS A DISTINTO NIVEL	<ul style="list-style-type: none">•Distintos niveles en las Áreas de trabajo•Escaleras•Acceso a niveles elevados o bajo el piso	<ul style="list-style-type: none">•Mantener las escaleras limpias, secas y libres de obstáculos y bien señalizadas•En los almacenamientos elevados o bajo el piso, colocar barandillas y otros elementos de protección•Usar escaleras móviles bien aseguradas•Cubrir bien las aberturas

RIESGOS LIGADOS A LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

QUEMADURAS	<ul style="list-style-type: none">•Contacto directo con superficies, objetos, líquidos o gases calientes•Hornos freidoras fogones, mesas calientes, vajilla de hornos y microondas, vapor del lavavajillas	<ul style="list-style-type: none">•Instalar maquinas y utensilios seguros, con marcado CE•Cambiar el aceite de la freidora en frio, limpiar de grasa la superficie de trabajo•Usar ropa y calzado adecuado•Orientar hacia el interior los mangos de los recipientes•Limpiar las maquinas según instrucciones del fabricante
CONTACTOS ELECTRICOS	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones eléctricas defectuosas. Maquinaria o herramientas dañadas	<ul style="list-style-type: none">•Mantener en buen estado, cables, enchufes y aparatos eléctricos•Alejar cables y conexiones de las zonas de trabajo•No usar aparatos con las manos usadas•Evitar el uso de ladrones que sobrecarguen los enchufes, desconectar aparatos al acabar su uso•Formar a los T que vayan a utilizarlos

RIESGOS RELACIONADOS CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD

INCENDIOS	Presencia de materiales, inflamables sólidos (trapos, cartón), líquidos(alcohol, disolvente) y gases ((butano, propano) además de focos de ignición	<ul style="list-style-type: none">•Almacenar los productos inflamables y combustibles aislados y alejados de las zonas de trabajo•No fumar en los recintos de trabajo, comprobar la hermeticidad de los conductos de gas•Dotar el lugar de trabajo de sistemas de detección de incendios•Realizar simulacros de incendio•Salidas de emergencia libres y señalizadas
ALMACENAMIENTO, MANIPULACION Y TRANSPORTE	Mala ubicación y organización de los almacenes que pueden producir desplomes de mercancía, golpes, cortes, incendios, etc..	<ul style="list-style-type: none">•Almacenar mercancías bien compensadas, sin dejar que los objetos sobresalgan de las estanterías, con buen anclaje de estas•El transporte de materiales debe de hacerse con los equipos adecuados

RIESGOS RELACIONADOS CON EL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

EXPOSICION LABORAL A AGENTES QUIMICOS	<ul style="list-style-type: none">•Presencia en el medio de trabajo de: detergentes, lejías, amoniaco, aerosoles y fluidos frigoríficos	<ul style="list-style-type: none">•Conocer los componentes de los fluidos que se utilizan•Usar sustancias menos peligrosas con las mismas propiedades•No mezclar productos• No usar los envases para otro fin almacenarlos lejos de alimentos y en lugares apropiados•Mantener los recipientes cerrados, usar epis adecuados•Ventilar correctamente
RUIDO	<ul style="list-style-type: none">•Clientela hablando•Música de fondo•Ruido de cubiertos y platos, maquinaria de cocina•Movimiento de personas y equipajes en hoteles	<ul style="list-style-type: none">•Formar a los T sobre los riesgos a los que están expuestos en su actividad•Aislar los lugares de trabajo con materiales que absorban el ruido (maderas, alfombras, cortinas..)Aislar la maquinaria con mayor ruido•Facilitar a los T equipos de protección

RIESGOS RELACIONADOS CON EL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

ILUMINACION	<ul style="list-style-type: none"> •Mala iluminación que dificulta el desarrollo de tareas, disminuye la agudeza visual y la perfección y produce molestias como cansancio, dolor de cabeza, etc.... 	<p>Niveles adecuados de iluminación según las necesidades y el tipo de trabajo</p>
TEMPERATURA	<ul style="list-style-type: none"> •Exposición a temperaturas extremas •Cambios bruscos de temperatura, entrada a cámaras frigoríficas cercanía a focos de calor 	<ul style="list-style-type: none"> • Aislar zonas de temperaturas extremas •Apantallar las zonas de trabajo •Establecer zonas intermedias •Alejar puestos de trabajo de focos de calor •Organizar periodos de descanso
AGENTES BIOLÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> •Conducciones de aire acondicionado, manipulación de alimentos en cocinas •Manipulación de restos de las papeleras en las habitaciones de hotel 	<ul style="list-style-type: none"> •Mantenimiento y limpieza de filtros y conductos de aire acondicionado Uso de Guantes y mascarilla en las operaciones de limpieza •En la cocina, mantener los alimentos a temperatura constante •Uso de epis adecuados

LEXIONES MUSCULO-ESQUELETICAS

Son uno de los trastornos laborales mas frecuentes en el sector y afectan principalmente al personal de pisos (camareras de pisos)

Ocasionan lesiones	Músculos, tendones, nervios y articulaciones
Afectan	Manos, brazos, cuello, espalda rodillas y pies
Enfermedades	Túnel carpiano, Tendinitis, Osteoporosis y Lumbalgia

ENFERMEDADES DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR

Tenosinovitis de la estiloides radical	movimientos repetitivos, esfuerzos intensos y posturas extremas de muñeca
Tenosinovitis crónica de la mano y muñeca	Movimientos repetitivos, esfuerzos intensos y posturas extremas de muñeca
Bursitis prerrotuliana	Estancia prolongada en posición de rodillas
Bursitis del olecranon	Presión prolongada de la región del codo
Epicondilitis	Trabajo intenso y repetitivo
Lesiones menisco	Consecutivas a periodos prolongados de trabajo en posición de rodillas o cuclillas
Síndrome del túnel carpiano	periodos prolongados de trabajo intenso y repetitivo, vibraciones, posturas extremas de muñeca o una combinación de estos tres factores

EL TABACO

Los trabajadores/as del sector de hostelería y del sector juego se encontraban claramente desprotegidos con respecto al resto de los trabajadores/as, al estar expuestos al humo del tabaco ajeno.

La aprobación de la Ley anti tabaco , según datos comparativos 2005- 2011 demuestran que no ha sido perjudicial para el sector en cuanto a disminución de clientes o ventas ya que los ciudadanos manifiestan acudir mas o igual que antes a bares y restaurantes.

En relacional efecto de la salud de trabajadores/as. En bares , cafeterías y restaurantes, indican una drástica disminución (mayor 90%) de la concentración media de nicotina y otras partículas perjudiciales para la salud que contiene el tabaco

En cuanto al empleo no parece haberse producido una perdida de puestos de trabajo por esta causa

Propuestas de UGT, en defensa de la salud de los trabajadores/as

<p>Creación de Unidades Básicas de salud, que tomando como referencia el ejemplo de Navarra , permitirá dar a conocer la realidad de las Enfermedades Profesionales .</p>	<p>La formación de los profesionales de cara a la detección de este tipo de patologías para evitar que se trate como enfermedad común.</p>
<p>Imprescindible incluir en el cuadro de Enfermedades español la lista de Enfermedades Profesionales que el pasado 25 de marzo de 2010 revisó y aprobó la OIT.</p>	<p>Necesario tener en cuenta la realidad productiva actual, así como los nuevos procesos productivos y de organización, para hacer aflorar enfermedades profesionales ocultas.</p>
<p>Mejorar el sistema de Gestion de Mutuas:</p>	<p>Mayor participación de los representantes de los trabajadores</p>
<p>Mas control de la Administración, Empresarios y de los Sindicatos en los órganos de dirección de Mutuas.</p>	<p>Preceptivo informe vinculante de los trabajadores ante la contratación de una empresa con una Mutua.</p>

PROPUESTAS Y REVINDICACIONES DE UGT

Destacamos la NO inclusión de los riesgos Psicosociales en todo lo relacionado con las enfermedades profesionales

En nuestros sectores de actividad existe por sus características un riesgo alto de padecer estos trastornos

La Negociación Colectiva nuestro instrumento para mejorar la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales

En las empresas establecer Protocolos de actuación negociados entre las partes implicadas

**Muchas gracias por vuestra
atención**

