

UNA VISIÓN GENERAL DE LA PREVENCIÓN EN RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y BARES

MIQUEL RAMS HERNANDO

MC MUTUAL

mrams@mc-mutual.com

SEGÚN DATOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA EN EL 2007, EL NÚMERO DE TRABAJADORES OCUPADOS EN HOSTELERÍA (ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS Y RESTAURACIÓN) OSCILABA ALREDEDOR DE 1,4 MILLONES, LO QUE REPRESENTA APROXIMADAMENTE EL 7% DEL TOTAL DE TRABAJADORES OCUPADOS EN ESPAÑA EN TODAS LAS RAMAS DE ACTIVIDAD.

LA HOSTELERÍA ES UN SECTOR DE ACTIVIDAD EN EL QUE PRESTAN SUS SERVICIOS MILES DE TRABAJADORES. POR LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE SECTOR, LOS TRABAJADORES ESTÁN EXPUESTOS A DIFERENTES RIESGOS QUE, DE SER DETECTADOS Y CONTROLADOS A TIEMPO, EVITARÍAN DAÑOS FÍSICOS A LAS PERSONAS Y ECONÓMICOS A LAS EMPRESAS DE ESTE SECTOR.

En todas las ciudades y pueblos de la geografía española hay múltiples establecimientos dedicados a la hostelería: bares, restaurantes y cafeterías, que son, en muchos casos, pequeñas empresas. En otros casos son de mayor tamaño y pertenecen a hoteles o a cadenas de alimentación que sirven comidas a colegios, hospitales, centros geriátricos y a otras empresas. Las personas que prestan sus servicios en estos establecimientos realizan tareas comunes que entrañan determinados riesgos.

En general, la mayoría de trabajadores son polifacéticos, desempeñando varias actividades durante su jornada laboral: servir en la barra, atender mesas, limpiar comedores, cargar y descargar alimentos, entre otros; siendo los cocineros los que tienen una mayor especialización.

RIESGOS RELACIONADOS CON LA SALUD

Los riesgos que conllevan determinados trabajos para la salud de las personas en este sector son caídas por falta de orden y limpieza, quemaduras por contacto con sartenes, ollas..., sobreesfuerzos al manipular cajas con alimentos, cubos de basura..., o el ruido generado por máquinas: lavaplatos, batidoras, molinillos, sumado al ruido de las conversaciones de los clientes, entre otras.

Pero existen otros riesgos que deben ser valorados en su justa medida y que ocasionan trastornos a los trabajadores. Estos riesgos son los relacionados con la carga física y las exigencias psicológicas del trabajador debido a: horarios prolongados, inmediatez en el servicio, obligatoriedad de la improvisación para atender las demandas de los clientes, posturas incorrectas y movimientos repetitivos, entre otros.





QUÉ EFECTOS TIENEN PARA LA SALUD ESTE TIPO DE RIESGOS

Respecto a los últimos riesgos nombrados, debemos tener en cuenta que la manifestación de ellos se traduce en muchas ocasiones en fatiga, tanto física como psíquica, dando lugar a trastornos del sueño, digestivos y dolores de todo tipo. Es necesario prestar una especial atención a aquellas tareas que requieren permanecer de pie durante prácticamente toda la jornada laboral y adoptar posturas no muy ergonómicas, donde las dolencias se manifiestan a través de dolores en las piernas, lumbalgias, epicondilitis, así como en problemas circulatorios.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN A APLICAR

Las medidas a adoptar pasan, como en tantas otras ocasiones, por aplicar unas normas básicas de prevención como: mantener los suelos limpios y exentos de grasa, no ubicar objetos en las zonas de paso, disponer de una adecuada iluminación, un mantenimiento correc-

to de las instalaciones, tanto de la instalación eléctrica de aparatos como de los medios de extinción de incendios; así como una adecuada señalización de los equipos de extinción y de las vías de evacuación, ya que son utilizadas tanto por los trabajadores como por los clientes que se encuentran en el local.

Para minimizar los riesgos relacionados con la carga física y psicológica, se debe disponer de una buena organización del trabajo: número de trabajadores adecuado a las demandas del local, cumplimiento de los horarios de trabajo, distribución ajustada de los trabajadores (cocina, comedor...) y también, intentar controlar las improvisaciones que son fuente de accidente, así como implantar medidas ergonómicas: dimensiones del espacio de trabajo, limitaciones de cargas manipuladas, entre otras.

Una pieza imprescindible para evitar los accidentes es la formación e información de los trabajadores, para interiorizar las medidas de seguridad a llevar a cabo en cada tarea a desarrollar. Debemos tener en cuenta que en este sector

trabaja un gran número de trabajadores inmigrantes y, el desconocimiento del idioma en algunos casos, unido a la falta de cultura preventiva, hace que estos trabajadores tengan una mayor probabilidad de sufrir accidentes, revelándose en todos los casos la formación como una pieza clave para evitarlos.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Después de realizar una visión general de los riesgos relacionados con la hostelería, es necesario adoptar unas medidas adecuadas de seguridad, unidas a la formación e información de los trabajadores, ya que en contra de la opinión generalizada que es un sector de poco riesgo, en comparación con otros, es evidente que nos encontramos con múltiples riesgos, alguno de los cuales (sobreesfuerzos y estrés) pueden dar lugar a múltiples lesiones. Una correcta aplicación de medidas preventivas también garantizará una mejor calidad en el servicio que, a posteriori, puede repercutir en una mejor atención al cliente, así como una disminución de la siniestralidad.