

INICIO Y APERTURA DE LOS TRABAJOS

AS2018-0118

ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LOS RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

La **Fundación Estatal para la Prevención de Riesgos Laborales (FEPR)**, faculta a la Confederación Empresarial de HOSTELERÍA DE ESPAÑA para elaborar material divulgativo, con el fin difundirlo entre las empresas y profesionales del sector de la hostelería para informar sobre riesgos laborales específicos y promover buenas prácticas preventivas.

El pasado viernes, 1 de marzo de 2019, la Fundación Estatal para la Prevención de Riesgos Laborales, (FEPR) emitió una resolución de aceptación para la ejecución de la acción **"ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LOS RIESGOS LABORALES ESPECÍFICOS DEL SECTOR DE HOSTELERÍA"**, con código de acción **AS2018-0118**.

Productos a desarrollar:

La aprobación de esta acción permitirá desarrollar los siguientes productos relacionados con los riesgos específicos del sector de la hostelería.

- **Estudio documental previo:**

Con la elaboración de un estudio documental previo, se conseguirá contextualizar los riesgos laborales en el sector de la hostelería.

Esta acción tendrá las siguientes fases:

- Análisis bibliográfico; investigación de las fuentes de información del sector y desarrollo de un cuestionario de toma de datos.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

- Trabajo de campo; se realizarán 15 visitas a empresas seleccionadas por HOSTELERÍA DE ESPAÑA con el fin de identificar, localizar y valorar los riesgos existentes en la hostelería.
- Encuestas a trabajadores; con el cuestionario desarrollado anteriormente, se realizarán 50 encuestas dirigidos a trabajadores del sector.
- Grupo de trabajo; se organizará un grupo de trabajo con empresarios y responsables en PRL del sector para discutir la información obtenida en las fases anteriores.
- Redacción de contenidos; los resultados obtenidos se incluirán en el producto “Estudio previo. Contextualización de los riesgos laborales en el sector de hostelería”.

▪ **Mapa de riesgos:**

Este producto ayudará a delimitar y definir los niveles de seguridad/peligrosidad del centro de trabajo. A partir de la información recopilada, se elaborará el mapa de riesgos específico del sector de hostelería, de forma que se disponga de una herramienta que facilite la identificación de riesgos y la determinación de medidas preventivas adecuadas.

Este producto se desarrollará en las siguientes fases:

- Constitución del grupo de trabajo y seguimiento de la acción.
- Redacción de contenidos.
- Maquetación y difusión.

▪ **Carteles divulgativos:**

Se realizarán 6 carteles divulgativos diferentes específicos del sector de hostelería, con el objetivo de informar a los trabajadores de hostelería de los riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como las pautas de trabajo seguras que deben seguir para evitarlos.

Se desarrollarán las siguientes temáticas:

- Sobreesfuerzos: manipulación de cargas y posturas forzadas.
- Agentes materiales cortantes: cuchillos, cortafiambres, etc.
- Contactos térmicos: quemaduras.
- Manipulación de agentes químicos.
- Riesgos psicosociales relacionados con el ritmo, la carga de trabajo y la comunicación.
- Promoción de la salud y hábitos saludables.

Esta acción se desarrollará a lo largo del año 2019 y se irá informando mediante **publicaciones periódicas** sobre el desarrollo del mismo, los productos realizados y los principales resultados del estudio previo.

Para tener acceso a estos productos podrá hacerlo desde la página web de **Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería**, donde se habilitarán los link oportunos:

www.prevencionparahosteleria.es

<http://www.prevencionparahosteleria.es/documents/documentos-acciones-prl/2018/AS20180118-DIPTICO-DIFUSION.pdf>

