

# NOTAS PRÁCTICAS

## Trabajos en hostelería III. Accidentes por contacto térmico, cortes y punzamientos

Las características comunes de los puestos de trabajo en el sector de la hostelería (elevado porcentaje de trabajadores temporales, ocasionales o a tiempo parcial; la importante presencia de trabajadores extranjeros; la contratación de jóvenes con escasa cualificación o estudiantes empleados en el sector esporádicamente; la menor retribución en comparación con otros sectores; el mayor número

de horas semanales de trabajo, con horarios y turnos de trabajo especiales) pueden contribuir a aumentar los riesgos laborales en este sector tan extendido en nuestro país.

Por este motivo, iniciamos en el año 2003 una serie de «Notas Prácticas» relacionadas con la hostelería: *Trabajos en hostelería I. Incendios y Planes de emergencia*, que continuamos en el año 2004 con el título:

*Trabajos en hostelería II. Posturas inadecuadas, sobreesfuerzos.*

En esta ocasión, presentamos un resumen de algunos de los riesgos, con sus respectivas medidas preventivas, a los que suelen estar expuestos los trabajadores que suelen realizar sus tareas en la cocina, lugar en el que ocurren la mayoría de los accidentes en este sector.

### ACCIDENTES POR CONTACTO TÉRMICO

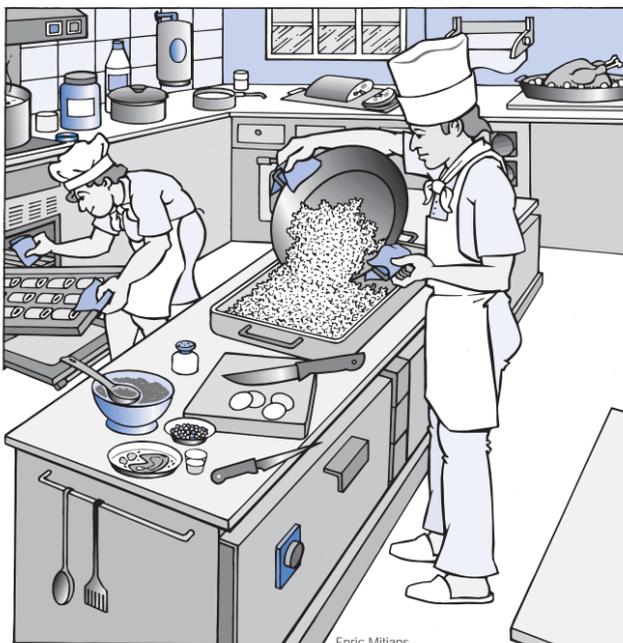
Las superficies calientes de los recipientes de cocina, su contenido y la misma fuente de calor pueden provocar quemaduras graves en el personal de cocina. Por otra parte, el personal de mantenimiento puede estar expuesto a este riesgo en los diferentes trabajos que realiza.

Las fuentes de calor en las cocinas son los hornos, las placas y llamas abiertas, los utensilios y los recipientes de cocina, que pueden provocar quemaduras a todos aquellos que entren en contacto con ellos. También los líquidos al hervir provocan salpicaduras (agua, aceite y salsas), que pueden alcanzar a las personas que pasen cerca. El personal de mantenimiento está expuesto a este riesgo cuando trabaja en lugares donde existen fuentes de calor, como las cocinas y los cuartos de calderas o cuando se realizan trabajos de fontanería que requieran operaciones de soldadura.

Las principales categorías profesionales afectadas son las correspondientes a la cocina y el economato, y a los servicios de mantenimiento y servicios auxiliares.

#### Medidas preventivas

- Mejorar la organización del trabajo para impedir el acceso de personas ajenas a las zonas donde se encuentren focos de calor.
- Realizar un mantenimiento preventivo que evite el deterioro de los aislamientos térmicos de calderas, hornos, etcétera.
- Las superficies de trabajo deben estar alejadas de los focos de calor. Las cocinas deben estar dispuestas de tal manera que sólo estén cerca de hornos y cocinas las personas que vayan a realizar una tarea muy concreta en esos puestos.
- No se deben llenar nunca los recipientes hasta arriba durante la cocción del alimento.
- Hay que formar a los trabajadores en la utilización de los equipos que puedan dar lugar a quemaduras.
- Comprobar el termostato de la freidora antes de la introducción de los alimentos y efectuar el cambio de aceite en frío.
- En los puestos cuyos riesgos no queden suficientemente controlados con estas medidas, se utilizarán equipos de protección personal adecuados al tipo de trabajo que se realiza (manoplas, delantales, gorros, suelas antideslizantes, etc.).



### Medidas preventivas

- Se debe establecer una política de compras, según la cual toda máquina nueva o usada, que se vaya a adquirir, cumpla con el reglamento de seguridad en máquinas: Real Decreto 1495, de 26 de mayo de 1986.
- Hay que instalar en las máquinas antiguas y en uso resguardos que impidan el contacto del trabajador con el mecanismo que provoca el riesgo de corte, es decir, que dicho mecanismo deberá estar convenientemente cubierto o inaccesible al trabajador, en el caso de cortadoras.
- Es conveniente establecer un programa de mantenimiento adecuado, en especial sobre la maquinaria más antigua.
- Las tareas de corte y troceado se deben realizar siempre sobre la superficie de una tabla y nunca en la mano. Los cuchillos se deben mantener bien afilados y deben utilizarse los más adecuados para cada tarea.
- No deben dejarse los cuchillos dentro de los fregaderos.
- Se han de almacenar los cuchillos en soportes que enfunden la hoja completamente. Es aconsejable comprar los cuchillos con mango antideslizante.
- En los puestos cuyos riesgos no queden suficientemente controlados con estas medidas, se utilizarán equipos de protección personal adecuados al tipo de trabajo que se realiza.
- Los trabajadores deberán recibir información y formación sobre cómo se deben utilizar las herramientas cortantes, cuándo se deben usar, cómo mantener el equipo en buenas condiciones y qué tipo de protección es la más adecuada.

### LEGISLACIÓN:

- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Ley 31/1995, de 8.11 (BOE de 10.11.1995, nº 269).
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero. Reglamento de los Servicios de Prevención (BOE de 31.1.1997) y su modificación.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (BOE de 23.4.1997).
- Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, y su modificación.
- Real Decreto 1435/1992, de 27 de noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas, modificado por el Real Decreto 56/1995, de 20 de enero.

### Fuentes:

- Guía práctica para la prevención de riesgos laborales en hoteles. INSHT. Madrid. 1997.
- Guías para la Acción Preventiva. Restaurantes, bares y cafeterías. INSHT. Madrid. 1999.

### ACCIDENTES POR CORTES Y PUNZAMIENTOS

Los utensilios como cuchillos, machetes y cortadoras de fiambre pueden producir cortes de diversa importancia. Los punzamientos, al igual que los cortes se producen cuando un utensilio se resbala de las manos, si están húmedas, y escapa al control del trabajador.

Aunque los cortes y punzamientos se producen en mayor medida en las cocinas, los trabajadores de mantenimiento también utilizan herramientas cortantes o punzantes. El personal afectado es el de cocina y economato y los trabajadores del servicio de mantenimiento y servicios auxiliares.

