

Event Safety Infographic – Spanish

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

5 Riesgos laborales más comunes en la **hosteleria**

1.

Cortes y pinchazos al manipular equipos de trabajo de corte.

Recomendación:
Hacer un uso adecuado de los equipos, así como de guantes anticorte cuando sea necesario.



2.

Quemaduras en cocina al manipular superficies y objetos calientes.

Recomendación:
Hacer uso de guantes o manguitas con protección frente al calor.



3.

Caidas por resbalamiento.

Recomendación:
Llevar a cabo un buen orden y limpieza, así como uso del calzado de protección adecuado.



Fuente: <https://www.unir.net>