

Según los datos del INSHT en 2015 hubo 35.000 accidentes con baja en este sector, un 11% más que en el año anterior. La principal causa de la baja fueron sobreesfuerzos y caídas

La mitad de los negocios de hostelería en España no dan formación a sus trabajadores para evitar accidentes laborales

Se calcula que en España hay unos 315.000 locales de hostelería, de los que 285.000 son bares, cafeterías y restaurantes; y 30.000 hoteles y colectividades. El sector de la restauración y alojamientos representa el 7,5 % del PIB en España, factura 135.000 millones € y tiene a 1,4 millones de trabajadores afiliados a la SS. Durante la temporada veraniega se calcula que la población laboral del sector aumentará en unas 200.000 personas.

Uno de los problemas del crecimiento que se prevé para la hostelería durante los próximos meses es la falta de formación en prevención laboral de muchos de sus trabajadores eventuales, que serán contratados para reforzar las plantillas durante la temporada veraniega.

Según los datos de [Premap Seguridad y Salud](#), solo un 52% de los locales de hostelería y restauración de España tiene un plan de prevención de riesgos laborales con formación adecuada para evitar accidentes y lesiones. Para Gabriel Rodríguez del Río, Coordinador de Seguridad en el Trabajo de Premap, *“las grandes cadenas de restauración y hotelería sí suelen tener un plan de formación en riesgos laborales para evitar accidentes; el gran reto es concienciar a los casi 300.000 pequeños negocios de comidas y bebidas de la necesidad de velar por la seguridad de sus empleados”*.

Según Del Río, *“algunas medidas tan sencillas como ponerse guantes de protección para cortar productos o manejar utensilios calientes; o llevar un calzado adecuado para evitar resbalones, podría evitar más de la mitad de los accidentes”*.

Según los datos del INHST el año 2015 hubo algo más de 35.000 accidentes con baja en este sector, un 31% de los cuales son en el sector de servicios de alojamiento y el 69% restante en los servicios de comidas y bebidas. Los accidentes laborales más frecuentes en ambos subsectores son por sobreesfuerzos o posturas forzadas (30%), por golpes producidos por resbalones y caídas (27%), por cortes o pinchazos (22% de los accidentes en restauración) o por quemaduras o contacto eléctrico (8%).

Otro tipo de accidentes o enfermedades de quienes trabajan en el sector hostelero son estar expuestos a cambios bruscos de temperaturas, descargas eléctricas de los aparatos de la cocina, intoxicaciones y quemaduras por productos tóxicos y corrosivos, exposición a contaminantes biológicos, lesiones auditivas por excesiva presión acústica, estrés laboral por sobrecargas de trabajo, etc. Los accidentes de tráfico representan el 7% de los accidentes laborales del sector.

Según una encuesta del INHST realizada entre los propios trabajadores del sector de

hostelería, el riesgo laboral que ellos consideran más peligroso es el de cortes y pinchazos, mencionado por un 57% de encuestados, seguido del de quemaduras, con un 39,9%. Asimismo, el 58% de los trabajadores de hostelería están preocupados por la posible pérdida de su trabajo, lo que contribuye a aumentar su estrés.

En cuanto a las enfermedades profesionales la más frecuente en el sector hostelero es el **síndrome del túnel carpiano**, que representa el **40,7%** de las lesiones o enfermedades en servicios de alojamiento y el 42,7% en servicios de restauración.

Nota para el editor: [Premap Seguridad y Salud](#) es la empresa líder del sector de prevención de riesgos laborales en España. El principal objetivo de la empresa es ayudar a sus clientes a crear puestos y lugares de trabajo seguros y saludables, reduciendo así los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. La compañía cuenta con 2.190 empleados, 246 centros de prestación de servicios desde los que se atiende a 2.100.000 trabajadores.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

GOODWILL COMUNICACIÓN Javier Herreros 91 576 82 20 - 626 20 73 22

PREMAP SEGURIDAD Y SALUD María Moreno 91 621 50 13 – 607 691 552