Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo: seis artículos relacionados

@Depositphotos.

Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo: seis artículos relacionados

Viernes, 28 de abril 2023

El pasado 28 de abril se celebró el Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SST) con el objetivo de promover el trabajo seguro, saludable y digno. Por ese motivo, como cada año, os presentamos un pequeño recopilatorio con algunos de los artículos más leídos de la revista, en relación a este tema.

El Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SST), que tiene lugar cada 28 de abril, pretende promover la prevención de los accidentes del trabajo y las enfermedades profesionales en todo el mundo. Es una campaña de sensibilización dentro de la estrategia global de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) destinada a centrar la atención internacional sobre la magnitud del problema y sobre cómo la creación y la promoción de una cultura de la seguridad y la salud puede ayudar a reducir el número de muertes y lesiones relacionadas con el trabajo.

Riesgos emergentes en el trabajo

La pandemia es uno de los ejemplos más palpables de la necesidad de adaptar los SST a los nuevos riesgos emergentes, una reivindicación que también ha estado presente este año en el día internacional. Los riesgos del trabajo nuevos y emergentes pueden ser provocados por la innovación técnica o por el cambio social u organizativo. Por ejemplo:

- Nuevas condiciones de trabajo, por ejemplo, mayores cargas de trabajo, intensificación del trabajo a raíz de los recortes de plantilla, malas condiciones asociadas con la migración por motivos de trabajo, trabajos en la economía informal.
- Nuevas formas de empleo, por ejemplo, el empleo independiente, la subcontratación o los contratos temporales.
- Nuevas tecnologías y procesos de producción.

A continuación enlazamos algunos de los artículos más 'clicados' sobre seguridad y salud en el trabajo:

–La salud mental, una cuestión prioritaria en la Estrategia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
El pasado 28 de abril se publicó en BOE el Acuerdo del Consejo de Ministros por el que se aprueba la Estrategia Española de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023-2027. En dicho texto, la salud mental es una de las piezas fundamentales, así como la igualdad y el acoso, aspectos éstos últimos, explícitamente contemplados en el convenio de restauración colectiva.

– Productividad y satisfacción personal, la clave del éxito para el bienestar de los empleados.
La presión por llegar a los objetivos de negocio, la sobrecarga de horas de trabajo y la desmotivación, unido al entorno de incertidumbre y crisis económica actual, hacen que los españoles sean más conscientes hoy en día de la importancia de salvaguardar la salud mental en el entorno laboral.

– Buenas prácticas ergonómicas en los servicios de restauración y hostelería en general.
La ergonomía es la disciplina cuyo objetivo es la coherencia y compatibilidad entre los trabajadores y el entorno laboral en el que se desenvuelven; y las empresas invierten en desarrollar técnicas o modificar variables con el propósito de que el trabajador mejore su calidad de vida y salud para que se encuentre en óptimas condiciones y poder realizar sus funciones con mayor seguridad y productividad.

– Trabajo en cocina: los trastornos músculo- esqueléticos en muñecas y manos .
Como cualquier otra actividad física, el trabajo en cocina está expuesto a innumerables riesgos; aunque los más conocidos son los resbalones, quemaduras o cortes, no podemos olvidarnos de las lesiones que tienen que ver con los sobreesfuerzos a la hora de levantar pesos y con las posturas o movimientos repetitivos. Se trata de transtornos músculo-esqueléticos en manos y muñecas que se pueden agravar con la alta carga y el ritmo de trabajo de muchas cocinas.

– Cinco aspectos clave a la hora de implementar la cultura del bienestar en una empresa.
Es clave implantar la cultura del bienestar, de forma transversal, como principal catalizador para poder seguir cosechando resultados. Para ello hay que educar, empoderar y acompañar a las personas en la conquista de estilos de vida que generen salud y bienestar en sus comunidades personales y profesionales. Conseguir el bienestar es clave no solo para que la productividad aumente, sino también para que el empleado se encuentre a gusto en su trabajo, se implique con la compañía y sea su mejor embajador de marca.

– ‘The great resignation’, cambios vitales que impactan en el mercado laboral pospandemia .
La preocupación en torno a la alta movilidad del talento en la era pospandemia va creciendo y la restauración colectiva no es ajena al fenómeno. Con o sin estrategia laboral detrás, las personas buscan hoy en día mejorar, y no exclusivamente a nivel económico. El encaje de la vida laboral anhelando una mejoría vital, hace que los trabajadores quieran aumentar sus posibilidades de desarrollo, mejorar condiciones o simplemente estar en un puesto en el que se sientan bien, motivados y felices.

Notícias Relacionadas

- Convenio colectivo, trabacaciones o retención del talento, entre el top5 de la sección de RRHH
- Paridad retributiva y acceso a los puestos de dirección, claves para la igualdad en la empresa
- Consejos y ejercicios que ayudarán a prevenir las lesiones en la espalda del trabajo en cocina
- Prevención de riesgos: lesiones en la columna vertebral del trabajo en cocinas profesionales