



'Prevención y primeros auxilios en hostelería', para poder ayudar asistiendo a una urgencia

14-10-2020

El Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco ha publicado la segunda edición del 'Manual de prevención y primeros auxilios en hostelería', que describe los principales problemas laborales y situaciones de riesgo en el sector y aporta información sobre cómo prevenir o actuar cuando sea necesario.

El libro no pretende formar sustitutos de médicos o de personal sanitario, sino que los trabajadores de hostelería adquieran los conocimientos básicos en primeros auxilios para poder ayudar en determinados casos asistiendo una urgencia, hasta que lleguen los profesionales sanitarios, así como para no cometer errores que podrían ser fatales para la víctima. También pretende dar a conocer criterios de prevención ante posibles accidentes y situaciones de riesgo propias de la profesión como pueden ser las varices, las lumbalgias o la dermatitis de manos.

Algunos de los puntos que se desarrollan ampliamente en el manual son:

- **Las intoxicaciones.** En la restauración se pueden presentar accidentes por intoxicaciones, por ingestión de cáusticos (lejía, derivados del petróleo, medicamentos...), por inhalación de gases y humos o debido a la impregnación en la piel de sustancias tóxicas.
- **Las quemaduras.** Tanto los cocineros, los camareros, como cualquier otro empleado puede ser víctima o socorrista ante cualquier accidente por quemaduras. La cocina es uno de los lugares más propicios para las lesiones por quemaduras, pero también se dan con frecuencia con derrames en el transporte de alimentos y líquidos calientes.
- **Congelaciones.** En la cocina se manipulan alimentos que están sometidos a congelación y si esta manipulación es duradera y repetida en el tiempo, pueden provocar lesiones por el frío, llamadas congelaciones, en los dedos de los cocineros. Las cámaras del frío o congelación pueden ser lugar también de accidentes por enfriamiento general si dentro de una de ellas, se queda atrapada accidentalmente una persona.
- **Descargas eléctricas.** En las cocinas de los restaurantes se trabaja habitualmente con máquinas por alimentación eléctrica que en muchas ocasiones han causado accidentes por descargas eléctricas.
- **Heridas.** Las situaciones más frecuentes en este sentido son los cortes con la vajilla de loza o cristal por caídas cuando son

transportadas o cuando las limpia el personal de cocina; las heridas producidas con los cuchillos o con los diversos utensilios de corte que se emplean en la cocina.

– **Caídas y traumatismos.** Los resbalones y las caídas son uno de los riesgos principales en hostelería. Son motivados por los suelos de las cocinas y fregaderos que suelen estar grasientos, mojados y resbaladizos. Estas condiciones adversas pueden provocar: esguinces, luxaciones, fracturas, hemorragias...

– **Cuerpos extraños.** El atragantamiento con un trozo de carne u otro alimento es un accidente recurrente. Existen muchas víctimas cuyo escenario es el comedor de un restaurante. El manual recuerda que la 'Maniobra de Heimlich', que sirve para desatragantar a la víctima, ha salvado muchas vidas

– **Convulsiones, los síncope y lipotimias, la angina de pecho, el infarto de miocardio, el dolor abdominal, la dificultad respiratoria y la dificultad circulatoria.** Se describen las distintas técnicas de primeros auxilios en cada una de estas situaciones.

– **La medicina preventiva en hostelería.** En hoteles y restaurantes existen riesgos de accidentes y riesgos contra la salud muy evidentes, pero el manual también recuerda algunos riesgos menos 'visibilizados' contra la salud de los trabajadores. La guía se refiere a los problemas de alcoholismo del personal de barra; enfermedades circulatorias y de las articulaciones por las largas horas estando de pie; algunos trabajadores pueden ser alérgicos a ciertos alimentos y vegetales que tiene que manipular, etc.

– **El estrés en el profesional de hostelería.** Un tema que afecta también a la salud del profesional de hostelería y que a la vez influye negativamente en la actividad profesional.

– 'Manual de Prevención y primeros auxilios en hostelería'(descarga).

Noticias Relacionadas

- Nuevas recomendaciones para proteger frente a la Covid, a los trabajadores de la restauración
- Buenas prácticas ergonómicas en los servicios de restauración y hostelería en general
- Trabajo en cocina: los trastornos músculo- esqueléticos en muñecas y manos
- Cinco claves para conseguir un ambiente de trabajo saludable, seguro y sostenible