

Evitar riesgos en el sector de la hostelería

La población laboral del sector de la hostelería y restauración aumenta de forma importante durante el verano. Por este motivo, recordamos la necesidad de contar con un plan de prevención que evite algunos de los riesgos laborales a los que suelen estar expuestos los trabajadores. Ponerse guantes de protección para cortar productos, manejar utensilios calientes, evitar estar mucho tiempo de pie, llevar un calzado adecuado, limpiar las superficies para evitar resbalones y seguir las normas básicas de manipulación de cargas podría evitar muchos accidentes.



Normativa

Real Decreto 299/2016, de 22 de julio, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a campos electromagnéticos.

[BOE 29/07/2016](#)

Real Decreto 311/2016, de 29 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1561/1995, de 21 de septiembre, sobre jornadas especiales de trabajo, en materia de trabajo nocturno.

[BOE 30/07/2016](#)

Resolución de 30 de junio de 2016, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convoca la edición 2016 de los premios Estrategia NAOS.

[BOE 25/07/2016](#)

Jurisprudencia

Causalidad entre golpe de calor y gran invalidez

En esta sentencia se entiende probada la relación de causalidad entre el golpe de calor y la gran invalidez, argumentándose que las condiciones en que tenía lugar la actividad laboral eran favorables a que algún operario experimentara un golpe de calor, dado que la tarea era fatigosa y se realizaba a pleno sol. Además, se añade en este caso que la empresa no había evaluado esta posibilidad, ni había adoptado medidas tendentes a evitarla, como son una organización de los tiempos de actividad y de descanso acomodada a las circunstancias meteorológicas del momento e instruir a los trabajadores de las precauciones a observar contra la deshidratación y de la manera de identificar los primeros síntomas y de atajar el mal.

[Tribunal Superior de Justicia Islas Baleares](#)

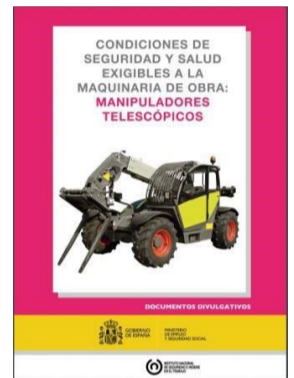
Sala de lo Social.

Fecha 26 de marzo de 2008.

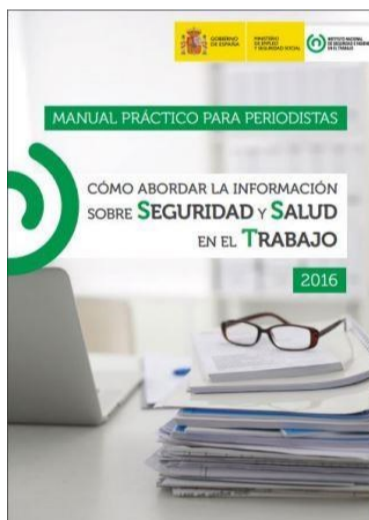
Noticias

Condiciones de seguridad de los manipuladores telescópicos

El Instituto Nacional de Seguridad y Higiene en el Trabajo, INSHT, ha elaborado un documento divulgativo sobre [las condiciones de seguridad y salud exigibles a las carretillas de alcance variables o manipuladores telescópicos](#), uno de los equipos de trabajo más utilizados en un sector como la construcción. La publicación, que se puede consultar en la web del INSHT, analiza los accidentes más frecuentes, la normativa de aplicación, los riesgos y las medidas preventivas y de protección para su uso.



Cómo abordar la información sobre SST. Manual práctico para periodistas



Con el fin de ayudar a los periodistas a tratar los temas relacionados con la prevención laboral, el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo ha promovido la elaboración de un [manual práctico](#) dirigido a los profesionales de los medios y titulado "Cómo abordar la información sobre seguridad y Salud en el Trabajo", una materia en constante evolución y con una regulación muy extensa.

Esta guía recopila y ordena información, de forma clara y sencilla, sobre fuentes solventes, organismos existentes, entidades relevantes, galardones del sector, un glosario de términos relacionados con la prevención y otros recursos de gran utilidad.

Los Simpson con la PRL

Los simpáticos personajes de la famosa serie de los Simpson también se han acercado a la seguridad y salud en el trabajo, mostrándonos distintas situaciones de riesgo y advirtiéndonos de sus consecuencias, desde su peculiar y gamberra visión.



El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de la entidad ejecutante y no refleja necesariamente la opinión de la FUNDACIÓN para la Prevención de Riesgos Laborales.

Con la financiación de

AT-0076/2015



FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES