

# TRABAJADORES EN HOSTELERÍA: Restaurantes, cafés y bares. UNA PANORÁMICA GENERAL HACIA LA PREVENCIÓN

Carmen Guardiola Huertas  
Subdirección Técnica INSHT

## INTRODUCCIÓN

*La atención de los prevenccionistas se dirige en primer lugar hacia sectores de actividad cuyos índices de accidentes o los riesgos de producir enfermedades profesionales son muy altos, es decir, aquellos en que predominan muchos puestos de trabajo peligrosos como son construcción, siderurgia, pesca, o industria química. También son de tener muy en cuenta aquellos sectores que, aunque no sean de tan alto riesgo, sí incluyen a un gran número de trabajadores. Así pues, si observamos ciertas ramas de actividad como la de Restaurantes, cafés y similares, no es aparentemente tan agresiva como las anteriores, pero cuenta con muchos trabajadores y con actividad en toda la geografía española. Además, sus especiales connotaciones, en cuanto a la amplia gama de tareas y condiciones de trabajo tan específicas, la hacen de gran interés para ser estudiadas y mejoradas en relación con la seguridad e higiene. Existe poca documentación a este respecto; la bibliografía encontrada sobre esta actividad es muy reducida y además ésta no incide generalmente en las condiciones de salud del trabajador sino en la higiene de los alimentos que se manipulan o los locales que se emplean para ello.*

## NÚMERO DE TRABAJADORES Y DE ACCIDENTES

**E**n todos los pueblos, en las ciudades, en las carreteras, especialmente en zonas turísticas y también en zonas industriales, se encuentran nada más llegar los

bares, las cafeterías, los restaurantes. La mayoría corresponden a pequeñas empresas, muchas de ellas familiares. Otras son mayores, o pertenecen a un hotel, un colegio, una empresa, etc. En todas ellas trabajan unas personas que constituyen un gran colectivo, con unas tareas y unas condiciones de trabajo comunes. Sus puestos de trabajo son complejos y con determinados riesgos que apenas han sido motivo de estudios o encuestas.

Para conocer aproximadamente el número de trabajadores y su relación con otros sectores, hemos consultado los datos estadísticos correspondientes a esta actividad. Según el Anuario de Estadísticas Laborales de 1993 que da una idea general y aporta unos valores relativos que se pueden considerar representativos, en un total de 11.837.600 trabajadores "ocupados" en todas las ramas de actividad, 656.200 pertenecen a Hostelería. En Construcción, por ejemplo, aparecen 1.088.500 trabajadores. En Agricultura, ganadería, caza y silvicultura, 1.107.900. Estas ramas de actividad están por encima, en número, de Hostelería; pero otras como Industria Química, que figura en las tablas con 128.000 trabajadores y la Industria Textil con 288.600, están por debajo. Según se observa en la tabla, la Hostelería ocupa el quinto puesto en el número total de trabajadores. Se observa un mayor número de trabajadores en 1993 que en el año



anterior, o sea que la recesión le afecta menos que a otros sectores.

Por otra parte, los accidentes que sufren o las repercusiones en su salud parecen tan cotidianos que nos llaman poco la atención. Cuando vemos o imaginamos a un cocinero en su entorno, nos recuerda nuestra propia cocina de casa y, si observamos a un camarero, también nos resulta tan familiar que no lo asociamos a accidentes ni a riesgos laborales como ocurre con otros sectores de la industria. No obstante, el número de accidentes de trabajo con baja registrados en 1993, de un total de 537.625 en todas las ramas, 25.497 corresponden a Hostelería y 94 enfermedades profesionales aparecen en las tablas estadísticas. A esto hay que añadir el alto número de pequeños accidentes que no causan baja.

Entre todos los accidentes ocurridos, 25.104 son leves, así como 93 enfermedades profesionales, pero también como accidentes graves aparecen 385 y una enfermedad profesional. Por último observamos 8 accidentes mortales y ninguna enfermedad profesional mortal.

Si observamos otras ramas de actividad, en la tabla II encontramos, por ejemplo, que en Construcción se producen 102.250 accidentes, 378 enfermedades profesionales y 242 accidentes mortales. Los accidentes son, en su mayoría leves (99.862) y leves también 368 enfermedades profesionales. El número de accidentes graves es de 2.146 y 10 enfermedades profesionales. En la rama Madera y Corcho aparecen 11.229 accidentes (10.925 leves y 295 graves) y 57 enfermedades profesionales (56 leves y una grave) y 11 accidentes mortales. En la Industria Textil se registran 9.097 accidentes (9.000 leves y 88 graves), 119 enfermedades profesionales (119 leves y 0 graves) y 9 accidentes mortales. En Industria Química el total de accidentes de trabajo registrados es de 7.872, de éstos, 7.729 son leves, 123 gra-

**TABLA 1**  
**OCUPADOS POR SECTOR Y RAMA DE ACTIVIDAD (EN MILES)**

| RAMAS  | 1992           | 1993           |
|--|----------------|----------------|
| <b>Agricultura, ganadería, caza y silvicultura</b>               | <b>1.167,1</b> | <b>1.107,9</b> |
| Pesca y agricultura  | 85,7           | 90,0           |
| Extracción y aglomeración  | 28,1           | 24,7           |
| Extracción petróleo, gas, uranio y torio                         | 3,7            | 4,6            |
| Extracción minerales no energéticos                              | 35,3           | 29,0           |
| Industria de alimentos, bebidas y tabaco                         | 378,9          | 279,2          |
| <b>Industria textil y de la confección</b>                       | <b>324,2</b>   | <b>288,6</b>   |
| Industria del cuero y del calzado                                | 90,6           | 77,7           |
| <b>Industria de la madera y corcho. Cestería</b>                 | <b>87,4</b>    | <b>81,6</b>    |
| Industria del papel. Artes gráficas. Edición                     | 190,5          | 174,2          |
| Coquerías. Refinerías. Trat. combustibles nucleares              | 10,2           | 10,4           |
| <b>Industria química</b>   | <b>135,1</b>   | <b>128,1</b>   |
| Fabricación productos de caucho y materias plásticas             | 97,7           | 86,4           |
| Fabricación productos minerales no metálicos                     | 179,8          | 156,4          |
| Metalurgia. Fabricación productos metal, exc. maquin             | 405,1          | 319,2          |
| Construcción maquinaria y equipo mecánico                        | 153,4          | 147,0          |
| Fabricación máquinas oficina, material informático y electrónico | 52,5           | 48,5           |
| Fabricación de maquinaria y material eléctrico                   | 75,6           | 62,1           |
| Fabricación instrumentos médicos, precisión y similares          | 34,3           | 27,6           |
| Fabricación automóviles y remolques                              | 187,1          | 175,8          |
| Fabricación de otro material de transporte                       | 70,1           | 60,2           |
| Fabricación muebles. Otras manufacturas. Reciclaje               | 182,7          | 178,7          |
| Productos y distribución de electricidad, gas y agua             | 77,0           | 80,0           |
| <b>Construcción</b>  | <b>1.196,3</b> | <b>1.088,5</b> |
| Venta y reparación vehículos. Venta combustible                  | 282,4          | 295,1          |
| Comercio al por mayor. Intern. del comerc.                       | 477,2          | 464,4          |
| Comercio al por menor. Reparaciones domésticas                   | 1.328,5        | 1.276,3        |
| <b>Hostelería</b>  | <b>649,9</b>   | <b>656,2</b>   |
| Transporte terrestre y por tubería                               | 434,7          | 417,7          |
| Transporte marítimo y fluvial                                    | 18,4           | 16,7           |
| Transporte aéreo y espacial                                      | 29,3           | 24,9           |
| Actividades anexas a transportes. Comunicaciones                 | 247,9          | 235,7          |
| Instituciones financieras y seguros                              | 327,1          | 336,4          |
| Inmobiliarias, alquiler de bienes muebles                        | 44,1           | 43,9           |
| Informática, inv. y desarr. otras actividades emp.               | 548,6          | 546,5          |
| Administración pública. Defensa. Seguridad Social. Organ. Extr.  | 778,0          | 759,9          |
| Educación  | 615,4          | 624,6          |
| Actividades sanitarias, veterin. servic. y sociales              | 559,0          | 572,9          |
| Actividades de saneamiento público                               | 46,7           | 41,5           |
| Actividades asociativas, recreativas y culturales                | 237,3          | 211,9          |
| Actividades diversas servicios personales                        | 133,9          | 129,5          |
| Hogares que emplean personal doméstico                           | 360,0          | 357,5          |

*EPA-7 Anuario de Estadísticas laborales 1993. Madrid 1994. M<sup>o</sup> de Trabajo y Seguridad Social.*

ves y 20 mortales. El número de enfermedades profesionales es de 107 (103 leves y 3 graves).

De estos valores deducimos que en cuanto a número de accidentes totales, Hostelería está, por supuesto, por debajo de Construcción y de otros, pero supera a la mayoría, entre los que están Industria Textil, Industria Química, etc. Por otra parte las enfermedades profesionales están por debajo de Construcción, Química, Textil, pero están muy por encima de Madera y de la mayoría de las otras ramas de actividad. También se comprueba que la mayoría de los accidentes son leves al igual que las enfermedades profesionales y es bajo también el número de accidentes mortales.

## CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD

En cuanto a índices de incidencia (para 1000 trabajadores) encontramos un valor de 53.8 que está muy por debajo de Construcción (128.9) y de Madera y Corcho (123.2) pero por encima de la Industria Textil (42.8) y de la Industria Química (38.8): Hay que añadir, no obstante, que el índice de accidentes mortales es muy bajo (3.50).

### TIPOS DE EMPRESA

La rama de hostelería agrupa a un gran número de empresas pero de muy diferentes tamaño y servicios. Para emprender el estudio de empresas de restauración las agruparemos en tres tipos básicamente:

**TABLA 2**  
**ACCIDENTES EN JORNADA DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES CON BAJA (A.T. - E.P.)**  
**SEGÚN GRAVEDAD, POR SECTOR Y RAMA DE ACTIVIDAD**

| ACTIVIDADES ECONÓMICAS                                   | TOTAL          |            | LEVES         |            | GRAVES       |           | MORTALES   |          |
|--|----------------|------------|---------------|------------|--------------|-----------|------------|----------|
|  | A.T.           | E.P.       | A.T.          | E.P.       | A.T.         | E.P.      | A.T.       | E.P.     |
| <b>TOTAL</b>   | 537.625        | 4.804      | 526.237       | 4.616      | 10.362       | 185       | 1.026      | 3        |
| Agricultura, ganadería, caza, silvicultura               | 29.412         | 173        | 28.326        | 151        | 1.015        | 22        | 71         | -        |
| Pesca y agricultura                                      | 6.166          | 23         | 5.916         | 17         | 201          | 5         | 49         | 1        |
| Extracción y aglomeración de carbón                      | 10.266         | 708        | 10.198        | 708        | 49           | -         | 19         | -        |
| Extracción petróleo, gas uranio y torio                  | 342            | 2          | 326           | 2          | 15           | -         | 1          | -        |
| Extracción minerales no energéticos                      | 3.432          | 20         | 3.354         | 20         | 65           | -         | 13         | -        |
| Industria de alimentos, bebidas y tabajo                 | 29.666         | 457        | 29.178        | 443        | 447          | 14        | 41         | -        |
| <b>Industria textil y de la confección</b>               | <b>9.097</b>   | <b>119</b> | <b>9.000</b>  | <b>119</b> | <b>88</b>    | -         | <b>9</b>   | -        |
| Industria del cuero y del calzado                        | 2.298          | 66         | 2.261         | 63         | 34           | 3         | 3          | -        |
| <b>Industria de madera y corcho. Cestería</b>            | <b>11.229</b>  | <b>57</b>  | <b>10.925</b> | <b>56</b>  | <b>295</b>   | <b>1</b>  | <b>9</b>   | -        |
| Industria papel, Artes gráficas. Edición                 | 9.308          | 96         | 9.138         | 95         | 159          | 1         | 11         | -        |
| Coquerías. Refinería tratamientos combustibles nucleares | 310            | -          | 306           | -          | 4            | -         | -          | -        |
| <b>Industria química</b>                                 | <b>7.872</b>   | <b>107</b> | <b>7.729</b>  | <b>103</b> | <b>123</b>   | <b>3</b>  | <b>20</b>  | <b>1</b> |
| Fabricación productos corcho y materias plásticas        | 8.146          | 124        | 8.039         | 121        | 101          | 3         | 6          | -        |
| Fabricación productos minerales no metálicos             | 15.047         | 118        | 14.794        | 109        | 230          | 9         | 23         | -        |
| Metalurgia   | 11.992         | 200        | 11.826        | 196        | 145          | 4         | 21         | -        |
| Fabricación productos metálicos exc. maquinaria          | 33.597         | 239        | 33.050        | 238        | 514          | 1         | 33         | -        |
| Construcción maquinaria y equipo mecánico                | 11.432         | 146        | 11.265        | 144        | 152          | 2         | 15         | -        |
| Fabricación máquinas oficina y material electrónico      | 1.107          | 18         | 1.092         | 18         | 14           | -         | 1          | -        |
| Fabricación de maquinaria y material eléctrico           | 6.424          | 152        | 6.328         | 150        | 83           | 2         | 13         | -        |
| Fabricación instrumentos médicos y precisión             | 902            | 12         | 892           | 11         | 9            | 1         | 1          | -        |
| Fabricación automóviles y remolques                      | 7.903          | 441        | 7.819         | 441        | 73           | -         | 11         | -        |
| Fabricación de otro material de transporte               | 4.936          | 46         | 4.856         | 32         | 71           | 14        | 9          | -        |
| Fabricación muebles. Otras manufacturas reciclaje        | 9.875          | 69         | 9.687         | 68         | 181          | 1         | 7          | -        |
| Productos y distribución electricidad, gas y agua        | 4.283          | 18         | 4.158         | 18         | 117          | -         | 8          | -        |
| <b>Construcción</b>                                      | <b>102.250</b> | <b>378</b> | <b>99.862</b> | <b>368</b> | <b>2.146</b> | <b>10</b> | <b>242</b> | -        |
| Venta y reparación vehículos. Venta combustible          | 16.561         | 92         | 16.284        | 87         | 261          | 4         | 16         | 1        |
| Comercio al por mayor. Inter. comercio                   | 21.728         | 66         | 21.330        | 65         | 360          | 1         | 38         | -        |
| Comercio al por menor. Reparación doméstica              | 29.949         | 142        | 29.558        | 139        | 363          | 3         | 28         | -        |
| <b>Hostelería</b>  | <b>25.497</b>  | <b>94</b>  | <b>25.104</b> | <b>93</b>  | <b>385</b>   | <b>1</b>  | <b>8</b>   | -        |
| Transporte terrestre y por tuberías                      | 19.295         | 26         | 18.665        | 25         | 506          | 1         | 124        | -        |
| Transporte marítimo y fluvial                            | 1.031          | 3          | 984           | 3          | 43           | -         | 4          | -        |
| Transporte aéreo y espacial                              | 1.751          | 6          | 1.727         | 1          | 21           | 5         | 3          | -        |
| Actividad anexo transporte. Comunicaciones               | 8.092          | 9          | 7.821         | 9          | 242          | -         | 29         | -        |
| Instituciones financieras y seguros                      | 1.959          | 10         | 1.862         | 9          | 86           | 1         | 11         | -        |
| Inmobiliaria, alquiler. Bienes muebles                   | 1.458          | 4          | 1.425         | 4          | 28           | -         | 5          | -        |
| Informática, investigación y desarrollo                  | 579            | 3          | 558           | 3          | 19           | -         | 2          | -        |
| Otras actividades empresariales                          | 20.580         | 97         | 20.266        | 90         | 291          | 7         | 23         | -        |
| Administración pública. Defen. S. S. Org. Estrater.      | 22.815         | 61         | 22.139        | 51         | 612          | 10        | 64         | -        |
| Educación  | 4.219          | 22         | 4.188         | 19         | 96           | 3         | 5          | -        |
| Actividades sanitarias, veterinaria y sociales           | 12.957         | 322        | 12.548        | 270        | 394          | 52        | 15         | -        |
| Actividades de saneamiento público                       | 4.464          | 10         | 4.397         | 10         | 63           | -         | 4          | -        |
| Actividades asociativas recreativas y culturales         | 5.086          | 14         | 4.872         | 14         | 208          | -         | 6          | -        |
| Actividades diversas servicios personales                | 1.796          | 34         | 1.763         | 33         | 31           | 1         | 2          | -        |
| Hogares que emplean personal doméstico                   | 516            | -          | 491           | -          | 22           | -         | 3          | -        |

AT-2 Anuario de Estadísticas laborales 1993. Mº de Trabajo y Seguridad Social 1994.

- Los *pequeños* restaurantes tradicionales, bares y cafeterías, con un número de trabajadores que va desde 5 trabajadores, incluso muchos de ellos de tipo familiar, hasta empresas de 20 o más trabajadores. Son los más numerosos.
- Los restaurantes de *colectivos*, con diferente objetivo, generalmente de mayor tamaño y servicio, tales como los de colegios, hoteles, empresas y hospitales.
- Restaurantes que *suministran* comidas a otras empresas como colegios, guarderías, residencias, aviones, etc. con una importante red de distribución.

## ACTIVIDADES Y PUESTOS DE TRABAJO

En una encuesta realizada por médicos de empresa en Francia en 1983 sobre 127 empresas y 830 asalariados, se logró una hipótesis en cuanto a factores de riesgo en trabajos de hostelería para poder abordar acciones de prevención.

La descripción de puestos de trabajo es ya una primera dificultad, dado que la mayoría de las actividades son compartidas y, salvo raras excepciones, nunca un trabajo es realizado totalmente por un profesional. Estos son básicamente cocineros, camareros, gerentes, preparadores de alimentos, lavaplatos, etc. En general la mayoría de los trabajadores son polifacéticos y las tareas que realizan en esta actividad son compartidas generalmente, siendo los cocineros y camareros los más especializados.

Así pues, los puestos de trabajo correspondientes a todas las tareas los vamos a reducir a unos cuantos para simplificar el estudio, pero siempre tendremos en cuenta que cada trabajador ejercerá aproximadamente cinco o más tareas, dependiendo del puesto concreto. Por otro lado, se comprueba que, cuanto mayor es la empresa,

más especializado estará el personal y corresponderán menos tareas a cada puesto de trabajo.

Las tareas podrían resumirse en este listado:

- Recepción, almacenamiento y manutención de alimentos y de material.
- Limpieza de locales, aparatos, mesas, etc.
- Limpieza de menaje.
- Transporte y evacuación de restos y cubos de basura.

**TABLA 3**  
**ÍNDICE DE INCIDENCIA DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO, POR SECTOR Y RAMA DE ACTIVIDAD (EN MILES)**

| RAMAS  | 1993         |
|--|--------------|
| Agrario (secciones A y B de CNAE 93)                     | 24.3         |
| Extracción y aglomeración de carbón                      | 311.1        |
| Extracción petróleo, gas, uranio y torio                 | 112.7        |
| Extracción minerales no energéticos                      | 101.2        |
| Industria de alimentos, bebidas y tabaco                 | 93.3         |
| <b>Industria textil y de la confección</b>               | <b>42.8</b>  |
| Industria del cuero y del calzado                        | 35.5         |
| <b>Industria de madera y corcho. Cestería</b>            | <b>123.2</b> |
| Industria papel. Artes gráficas. Edición                 | 59.6         |
| Coquerías. Refinerías. Trat. combustibles nucleares      | 28.2         |
| <b>Industria química</b>                                 | <b>38.8</b>  |
| Fabricación productos caucho y materias plásticas        | 130.9        |
| Fabricación productos minerales no metálicos             | 122.7        |
| Metalurgia   | 106.6        |
| Fabricación productos metálicos excep. maquinaria        | 166.4        |
| Construcción maquinaria y equipo mecánico                | 107.8        |
| Fabric. maquin. ofic. y mat. informa. electrónico        | 37.6         |
| Fabricación de maquinaria y material eléctrico           | 36.1         |
| Fabric. instrument., médicos, precisión y similares      | 23.2         |
| Fabricación automóviles y remolques                      | 66.8         |
| Fabricación de otromaterial de transporte                | 95.2         |
| Fabricación muebles. Otras manufacturas. Reciclaje       | 103.2        |
| Prod. y dist. electricidad, gas y agua                   | 36.1         |
| <b>Construcción</b>                                      | <b>128.9</b> |
| Venta y reparación vehículos y venta combustible         | 89.4         |
| Comercio al por mayor. Intern. del comercio              | 40.7         |
| Comercio al por menor. Reparaciones domésticas           | 38.6         |
| <b>Hostelería</b>  | <b>53.8</b>  |
| Transporte terrestre y por tubería                       | 75.0         |
| Transporte marítimo y fluvial                            | 28.9         |
| Transporte aéreo y espacial                              | 55.8         |
| Actividades anexas a transportes. Comunicaciones         | 52.6         |
| Instituciones financieras y seguros                      | 4.8          |
| Inmobiliarias, alquiler de bienes muebles                | 24.6         |
| Actividades informáticas. Investigación y desarrollo     | 29.8         |
| Otras actividades empresariales                          | 37.6         |
| Admon. pública. Defensa. Seg. Soc. Organ. Extra.         | 21.7         |
| Educación  | 13.7         |
| Actividades sanitarias y veterinaria. Servicios sociales | 40.8         |
| Actividades de saneamiento público                       | 105.7        |
| Actividades asociativas recreativas y culturales         | 12.7         |
| Actividades diversas de servicios personales             | 11.0         |
| Hogares que emplean personal doméstico                   | 56.3         |

AT 23 Anuario de Estadísticas laborales 1993. M. de Trabajo y Seguridad Social 1994.



- Preparación de la carne.
- Preparación de legumbres.
- Preparación de platos fríos.
- Cocinado.
- Trabajo en cámara fría.
- Preparación de pastelería y panadería.
- Recalentado de preparaciones fuera de la cocina.
- Servicio de mesas, barra, preparación de comedor y vestuario.
- Trabajo de gestión (oficina, vigilancia y organización).
- Otras.

La denominación de los trabajadores que realizan todas estas actividades se pueden a su vez reducir a estas seis:

- Cocineros.
- Camareros.
- Lavaplatos.
- Gerentes.
- Polifacéticos en trabajos de manutención.
- Polifacéticos en trabajos de manutención pero realizando también preparaciones alimenticias.

### RIESGOS PARA LA SALUD

Los riesgos para los trabajadores en restaurantes, cafeterías, bares, cocinas para colectivos, etc. se pueden conocer siguiendo la sistemática de estudiar al trabajador y su entorno, es decir, analizando el estado de la maquinaria, las instalaciones que se utilizan, las fuentes de energía y de calor, los utensilios que se empleen, el transporte de material, las condiciones ambientales, posturas de trabajo, horarios y organización. Todo ello dará lugar a que se conozcan las condiciones de trabajo en que se desenvuelven estos trabajadores y por tanto los accidentes, enfermedades y molestias en los trabajadores. Vamos a desglosar los riesgos detallando estos aspectos.

- Temperatura del local, demasiado elevada, por cocinado y hornos.
- Trabajos con frío en cámaras.
- Calor y frío alternando.
- Trabajos con hornos y hornos microondas.
- Vapores, vahos, humos y olores.
- Trabajo con el agua.
- Corrientes de aire.
- Transporte de cargas pesadas o delicadas.
- Posturas o posición de trabajo inconfortable.
- Ocupación de los lugares de paso o falta de espacio en el puesto de trabajo.
- Obstáculos en el desplazamiento (planos inclinados, escaleras, zonas oscuras).

- Resbalones por suelos deslizantes.
- Recorridos importantes.
- Largos períodos de tiempo de pie.
- Precipitaciones o esfuerzos intermitentes.
- Ruido.
- Herramientas y utensilios peligrosos.
- Riesgos de quemaduras.
- Manipulación de productos (lejías, detergentes).
- Iluminación mal adaptada.

**Otros factores** a considerar en este sector son ciertas condiciones de gran importancia a la hora de valorar estos puestos de trabajo:

*Los horarios.* Estos suelen ser normalmente muy superiores a los establecidos en otros sectores. También es muy característico de este tipo de trabajo la imposición de horarios variables. Aunque una mayoría de trabajadores mantienen un horario continuo, un alto porcentaje (40%) tiene horario discontinuo. A su vez se da el horario alternante y horarios que, por razones de servicio a los clientes, se prolongan, llegando a ser nocturnos.

*La rapidez y la improvisación* con la que tienen que trabajar en ciertos intervalos de la jornada, unido a otros factores más o menos negativos, darán lugar a una gran tensión nerviosa y después a la fatiga.

Al alcoholismo también están especialmente expuestos los "barman" y taberneros. Un riesgo relativamente nuevo lo constituye la introducción de hornos de *microondas* que pueden exponer al personal de cocina y de barra a peligrosos niveles de radiación no ionizante, si no están especialmente instalados y protegidos.

*El ruido* es un agente físico siempre presente en todos los puestos de trabajo de este sector. La maquinaria (lavaplatos, cortadoras, batidoras) produce un alto nivel de ruido que, al añadirse a las voces y las conversaciones del personal y de los clientes, origina un alto nivel sonoro.

### EFFECTOS EN LA SALUD

Debido a la rapidez con que trabajan en determinadas etapas, los horarios prolongados o variables, mala organización, mucho tiempo de pie o desplazándose de un lado a otro, unido todo esto a la obligación de ser siempre cortés y servicial, aparece muy fácilmente la *fatiga física y psíquica*. Es esta la patología más sufrida por los trabajadores de hostelería, que se manifiesta no sólo en el cansancio y la tensión, sino también en trastornos del sueño, dolores diversos, molestias digestivas, etc. Las enfermedades circulatorias y la artritis son otras de las enfermedades frecuentes por tener la necesidad de permanecer muchas horas de pie y en posiciones poco ergonómicas.

Las consecuencias de los resbalones o caídas, debidos a suelos mojados o grasientos, con obstáculos y

espacios pequeños, originan traumatismos. Las quemaduras por hornillos, salpicaduras y derrames de grasa caliente; las escaldaduras por vapor y líquidos hirvientes; y los cortes por cuchillos o máquinas (mezcladoras, cortadoras) también son accidentes habituales de los trabajos en la cocina.

El prolongado contacto con el agua, junto a limpiadores y detergentes que se utilizan en limpieza, pueden causar enfermedades de la piel. También algunos trabajadores pueden ser alérgicos a ciertos alimentos y vegetales. Las altas temperaturas en las cocinas, los olores fuertes, vapores, demasiada gente que atender en las horas punta, el ruido, etc producen un malestar, una tensión enorme a ciertas horas y luego cansancio.

Otro tipo de riesgos son los de incendio y explosión debidos a las fuentes de calor y gas que se acentúa todavía más cuando las cocinas están en los sótanos. Este enclave se da con bastante frecuencia en esta actividad, especialmente en las cocinas de hoteles, hospitales, colegios, etc.

### ACCIDENTES DE TRABAJO EN DIFERENTES TAREAS

Aunque menos del 10% de los accidentes de trabajo han necesitado tratamiento con hospitalización y menos del 5% alguna intervención quirúrgica, más de dos tercios de los accidentes han necesitado un tratamiento local dispensado por un médico o una enfermera. Por otra parte, también es bastante conocido que en este tipo de empresas se dan accidentes que no llegan a declararse.

La mayor parte de los accidentes de trabajo son cortes, quemaduras y contusiones. Afectan fundamentalmente a las manos, los miembros inferiores, los pies y la espalda. Estos accidentes se suelen producir a las primeras horas de trabajo, es decir, entre las 9 y las 11 horas y también, aunque menos, entre las 12 y las 14 horas, períodos ambos que corresponden al de mayor número de trabajadores y de actividad en la elaboración del producto final.

Las causas o circunstancias que originan los accidentes son producidas, en casi la mitad de los casos, por los objetos manipulados por el accidentado. En menor porcentaje y en orden decreciente están los debidos a objetos transportados manualmente, la caída de objetos, cocinas y hornos, deslizamientos y caídas en plano, caída por desnivel, aparatos de elevación-manutención; productos cáusticos, corrosivos, gases, vapores, obstáculos al desplazamiento y, por último, materias combustibles en llamas.

Las tareas en las que se han encontrado mayor número de accidentes son: las de recepción, almacenamiento y manutención de los alimentos y del material, con un 20%, del total de los accidentes; la preparación de la carne, con un 14%; la limpieza de suelos, mesas de cocina y material grande, con un 12%; cocinado de pla-

tos, con un 11%; preparación de las legumbres, con un 10%, lavado de platos, con un 7%; preparación de la pastelería y panadería, con un 5%; el transporte, evacuación de detritus y cubos de basura, con un 4%; la preparación de platos fríos, con un 3%; el servicio de mesa, ordenación del comedor, vestuario, con un 2%; el trabajo de gestión, con un 1%; y otros, con un 6%.

En relación con el puesto de trabajo, los cocineros y los polifacéticos que preparan alimentos tienen un número de accidentes de trabajo alrededor del doble que el conjunto de los otros puestos.

También se ha comprobado que los accidentes de trabajo son más frecuentes en los restaurantes "sociales" que en los "tradicionales".

### CARACTERÍSTICAS DE LOS TRABAJADORES EN RELACIÓN CON SU PUESTO

En una encuesta realizada por la Caja Nacional del Seguro de Enfermedad de Francia, en 1983, recogieron entre otros los siguientes datos: los "cocineros" son la mayoría varones (77%), los más jóvenes de la muestra. Acumulan el mayor número de tareas y han recibido una formación especializada. Los daños a los que estiman estar sometidos son principalmente la posición de pie con resbalones y los riesgos de quemaduras y de cortes por utensilios peligrosos. Muchos de ellos presentan patología reumática y fatiga nerviosa.

Los "camareros" (12%), de una edad aproximada a los 28 años de media, están sometidos a la permanencia de pie pero con desplazamientos importantes; se quejan de la "precipitación" y de problemas térmicos. La patología de orden profesional más frecuentemente encontrada es la fatiga física y mental, así como los problemas reumatológicos. Los "lavaplatos" (10%) suelen ser varones el 50%, con un edad media de 28 años. Están sometidos a los daños del trabajo en agua y sobre suelos deslizantes, a la manipulación de productos detergentes y a problemas de ambiente térmico. La patología en ellos es menos marcada pero también sufren fatiga mental y trastornos de circulación venosa y problemas locomotores.

Los gestores (4%) suelen ser varones la mayoría (56%) y con una edad media de 38,5 años, los mayores de la empresa y con una cierta formación. Además de la gestión, ejercen otras tareas como recepción y manutención de mercancías y, a veces, participan de hecho en todas las tareas de la empresa. Se quejan de la permanencia de pie, de los suelos deslizantes y del ruido (no pueden comunicarse fácilmente). La patología de orden laboral es variada: trastornos metabólicos, fatiga nerviosa y psicológica, trastornos digestivos.

Los polifacéticos (44%) en las tareas de manutención y aquellos otros que también realizan preparaciones alimentarias suelen ser mujeres en un alto porcentaje (84%), de una edad de 33 años de media, sin ninguna for-

mación. El número de tareas es muy elevado; está, pues, su trabajo muy fragmentado. Los principales riesgos son: la permanencia de pie, la manipulación de productos y el trabajo en ambiente húmedo. A los que preparan alimentos se añaden riesgos de quemaduras y problemas de ambiente térmico. Todos ellos presentan problemas reumatológicos y dermatológicos así como trastornos venosos y fatiga psíquica.

### MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Una vez considerados los efectos en la salud de los trabajadores de hostelería así como los riesgos a los que se encuentran sometidos, proponemos unas medidas para tratar de proteger al trabajador de los riesgos característicos de sus tareas. Detallamos unas directrices a seguir:

- Los locales o instalaciones adecuadas serán una fuente de seguridad y salud.
- Unas dimensiones proporcionadas a la actividad y al número de operarios.
- Buen estado de los suelos y limpieza de los mismos.
- Áreas de circulación despejadas, sin estorbos. Acceso fácil a almacenes de manutención.
- Evacuación de cubos de basura, separada de la entrada de alimentos.
- Iluminación adecuada y emplazamiento especial en los puestos de trabajo.
- Ventilación bien adaptada, sin corrientes, con aspiradores de chimenea sobre los hornillos.
- Las salidas de incendios, alarmas, extintores e instrucción sobre conducta para casos de incendio son tan esenciales para la seguridad de los empleados como para la de los clientes.
- Buen estado de la instalación eléctrica y acceso adecuado de enchufes, lámparas, etc.
- Máquinas en buen estado y utensilios protegidos, con toma de tierra, válvulas de seguridad, mangos en cuchillos, etc.
- Avisadores de escape de gas.
- Hornos microondas bien cerrados y colocados de forma que sus radiaciones alcancen sólo lo imprescindible al trabajador.

### La organización del Trabajo

Es uno de los factores más trascendentes para un buen funcionamiento de un restaurante o de un bar y, a su vez, una base para desarrollar un trabajo seguro y saludable.

Las peculiares circunstancias de esta rama de actividad ( se dan numerosas "improvisaciones", una gran polivalencia de las tareas, la permanencia en horarios irregulares y la poca especialidad del personal, que cam-

bia fácilmente de actividad), unido a una formación casi nula en higiene y seguridad, hace absolutamente necesaria una organización del trabajo muy adaptada a la empresa.

Citamos algunas variables a tener en cuenta en un estudio de organización y que podrían ser:

- Número de trabajadores.
- Número de comidas servidas.
- Número de servicios: mañana, mediodía, tarde.
- Horarios de trabajo: por puestos, por día, por semana, continuado, partido, etc.
- Tipos de puestos de trabajo: individualizado, en equipo, polifacético.
- Distribución en cuanto a lugar (cocina, comedor, etc).
- Proceso de trabajo.

### MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

De máximo interés para el trabajador, y que sirve de base para llevar a cabo una prevención eficaz de riesgos, es el conocimiento de la propia tarea. Es este el primer paso para la protección. Hacemos un inciso en este punto para dar a conocer que solamente (en 1990) existe una Escuela de Restauración Oficial de nivel superior con 192 alumnos matriculados, de los cuales sólo terminaron sus estudios cuarenta y uno. Esto indica de forma clara que casi todos los profesionales de la restauración siguen adquiriendo sus conocimientos en la práctica de la propia empresa.

La formación e información del trabajador en Seguridad e Higiene completa la fase anterior. Aspectos que afectan especialmente al trabajo en hostelería serán los ergonómicos: posturas y gestos adecuados, utilización de equipos y material adaptados y en buen estado. Locales limpios y ordenados, así como evitar en lo posible las improvisaciones con una adecuada organización del trabajo.

En protección personal, el uso de guantes, de ropa de trabajo, calzado, etc. también contribuye a mejorar las condiciones de trabajo.

### NIVEL DE CALIDAD

Por último, en la panorámica general que hemos querido dar sobre la prevención en hostelería, es necesario insistir en la urgencia en establecer un alto nivel de calidad para conseguir rentabilidad como en cualquier otra actividad empresarial. Afirmamos una vez más que la **higiene** y la **seguridad** en el trabajo tienen que estar necesariamente incluidas en la gestión para conseguir **calidad** en la actividad realizada.

## NORMATIVA PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS TRABAJADORES EN RESTAURANTES, CAFÉS Y BARES

Existen publicaciones y referencias bibliográficas sobre los puestos de trabajo de restauración, pero la mayoría están encaminadas a promover y vigilar la higiene del producto a consumir. En muchos países, las Reglamentaciones de Sanidad Pública imponen normas definidas de higiene en los establecimientos donde se preparan comidas. También prohíben a veces emplear a personas afectadas de ciertas enfermedades contagiosas. En cualquier caso, es altamente deseable una selección y supervisión médica de ambos aspectos.

En España, en 1983, con el Real Decreto 2817, de 13 de octubre, se aprobó el Reglamento Técnico Sanitario de los Comedores Colectivos con el fin también de proteger la salud pública y en general la ordenación de los establecimientos: locales, utillaje, temperatura, humedad, etc. en el ambiente. Más tarde el Convenio de Hostelería de 6 de junio de 1990, en los artículos 37 y 38, se ocupa de promover la formación en Higiene y Seguridad y para ello aporta un listado de normas a seguir, relativas al uso de máquinas, señalización, etc. y el artículo 39 lo dedica a reconocimientos médicos. Solamente hemos encontrado algunas publicaciones francesas que muestran estudios puntuales realizados en empresas de restauración con vistas a proteger al trabajador.

Más tarde, una Orden de la Consejería de Salud de 4 de junio de 1992 de la Comunidad de Madrid, establece las normas sobre manipuladores de alimentos. En el contenido de esta normativa se apoya la formación sanitaria de los trabajadores, reconocimientos médicos sistemáticos como medidas preventivas para la transmisión de enfermedades por los alimentos manipulados. En el convenio de Restaurantes también el Título IX está dedicado a Higiene y Seguridad con la orientación hacia el cuidado del manejo de alimentos, aunque dedica uno de sus artículos, el 55, a promover la seguridad y prevención de accidentes para aminorar el riesgo para los empleados y clientes.

Con fecha 3 de marzo de 1994 fue ratificado por España el Convenio 172 de la OIT sobre las condiciones de trabajo en los hoteles, restaurantes y establecimientos similares, que fue adoptado en Ginebra el 25 de junio de 1991 por la Conferencia General de la Organización Internacional del Trabajo. La firma de este Convenio mejorará las condiciones de trabajo, la formación y las perspectivas de carrera. Las condiciones de trabajo a las que se refiere son las de tipo social, es decir, las relativas a salarios, negociación colectiva, seguridad en el empleo, categorías, etc., no a medidas de higiene y seguridad. Solamente la Recomendación 179 de la OIT, incluida en el Convenio adoptado, dedica el Apartado II a "Horas de trabajo y períodos de descanso". El Apartado III lo dedica a Formación, pero referida ésta a los programas de formación profesional.

También están contempladas por la OIT en el Informe VI de la 77ª Reunión 1990 las condiciones de trabajo en hoteles, restaurantes y establecimientos similares, pero solamente en los aspectos de remuneraciones y prestaciones sociales. Cita y desglosa por ejemplo, el mayor horario que corresponde a este sector respecto a los demás en muchos países, incluso en países pertenecientes a la Comunidad Europea.

## CONCLUSIONES

El interés por los trabajadores en restaurantes, cafés y bares queda totalmente avalado por el número tan amplio de personas que trabajan en esta rama de actividad y por el gran número de accidentes que se producen. También porque es de esperar que sigan aumentando estos puestos de trabajo, dado que nuestro país se ocupa cada vez más en el turismo, que va siendo apoyado de forma ostensible por la estructura económica. Así pues, al centrarnos y observar esta rama de actividad vemos que apenas se han hecho estudios sobre estos trabajadores. Sus riesgos verdaderamente no son tan espectaculares como los de un encofrador o un fundidor, pero si son riesgos que también afectan a la salud del trabajador, como son: la tensión nerviosa debida a la improvisación, las artrosis por las posturas no ergonómicas y estar tantas horas de pie, etc. Existe muy poca normativa que respalde las medidas para evitar los efectos negativos para la salud en unas tareas muy diversificadas. Se sugieren medidas de protección en las instalaciones y maquinaria, una dedicación muy especial a la organización del trabajo y a su calidad y unas indicaciones para el trabajador: conocimiento de la tarea y de prevención. Llegamos a la conclusión de la necesidad de realizar estudios sobre esta rama de actividad, para conocer y mejorar las condiciones de trabajo de tantos trabajadores dedicados a las tareas de restauración.

## BIBLIOGRAFÍA

OIT. *Condiciones de Trabajo en los hoteles, restaurantes y establecimientos similares. Informe IV (1)*. Ginebra 1990.

OIT. *Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. Mº de Trabajo y Seguridad Social, 1989* Pág. 1290-1292.

B.O.C.M.. 6 de junio de 1990. *Convenio de Hostelería*. Pág. 23

BOE. Núm 270, 11 de noviembre 1983. *Real Decreto 2817 sobre Reglamentación Técnico Sanitario de los Comedores Colectivos*. Pág. 30396-30400.

*Suplemento al BOCM nº 133. Convenio Restaurantes* Pág. XII.



## CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD

INSHT. Vigilancia médica del personal que efectúa trabajos de preparación, de acondicionamiento, de conservación y distribución de géneros alimenticios. Notas y Documentos, 181, Pág. 59-62 Madrid 1987.

INMST. Condiciones de trabajo y riesgos profesionales en la restauración. Propuesta de un útil de prevención. Notas y Documentos, 181, Pág. 71-79, Madrid 1993.

BOE Núm. 53, 3 de marzo de 1994. Ratificación del Convenio sobre las condiciones de trabajo en los hoteles, restaurantes y establecimientos similares. Pág. 7022-7025.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Estadística de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales. Año 1993.

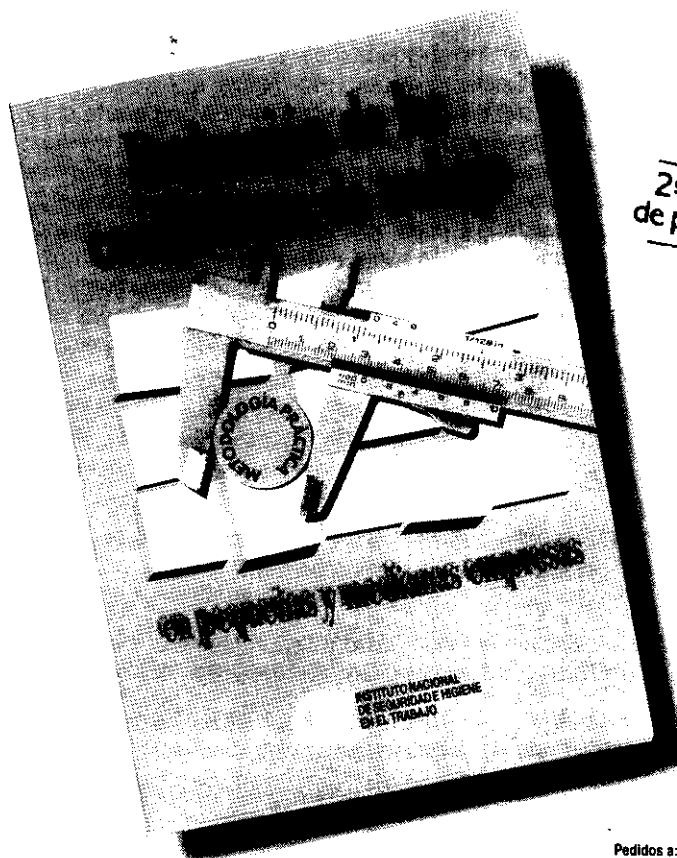
INSTITUTO DE FORMACIÓN Y ESTUDIOS SOCIALES (IFES) UGT. Curso de Alimentación. Salud Laboral. Manipulación de Alimentos. Madrid 1992.

"Archives des maladies Professionelles": 48, 4 pág. 303, 1987.

"Archives des maladies Professionelles": 50, 3, pág. 281, 1989.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (España). Anuario Estadístico de 1993. Madrid 1994.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Anuario de Estadísticas Laborales 1992.



**2ª edición revisada  
de próxima aparición**

**Herramienta metodológica  
dirigida fundamentalmente, aunque  
no de forma exclusiva,  
a pequeñas y medianas empresas.**

**Trata de contribuir a lograr  
unas mejores condiciones de trabajo,  
unos criterios de actuación  
y la optimización de los recursos.**

Formato: 21 x 29,7 cm. - Precio: 3.250 Pts. + IVA

**Pedidos a:**

INSHT. Ediciones y Publicaciones  
C/ Torrelaguna, 73 - 28027 - MADRID  
Teléf. (91) 403 70 00  
Fax: (91) 403 00 50

INSHT. - C.N.C.T.  
C/ Dulcet 2 - 10 - 08034 - BARCELONA  
Teléf. (93) 280 01 02  
Fax: (93) 280 36 42

LA LIBRERIA DEL B.O.E.  
C/ Trafalgar, 29 - 28071 - MADRID  
Teléf. (91) 538 22 95 - 538 21 00  
Fax: (91) 538 23 49