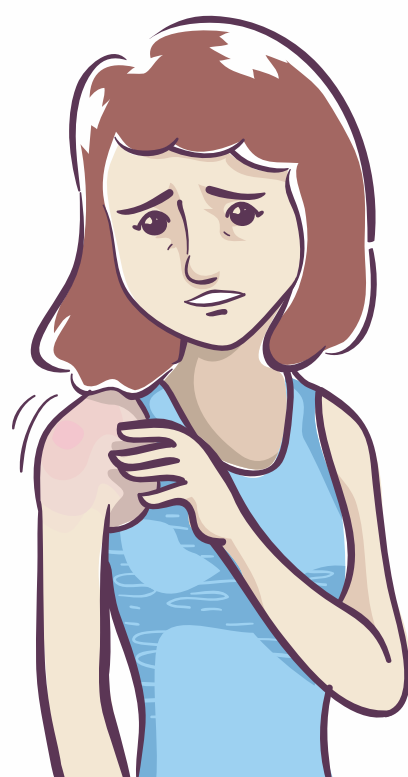


# TU SALUD, EL MEJOR PLAN

## PREVENIR LA APARICIÓN DE ENFERMEDADES PROFESIONALES

Desde la Mesa de Calidad del Empleo, trabajamos en la elaboración de una **Guía Práctica de Evaluación de Riesgos Laborales en Hostelería**. El objetivo es eliminar y/o disminuir los riesgos que derivan en enfermedades profesionales.

### ¿QUÉ RIESGOS HAY QUE PREVENIR?



#### RIESGOS ERGONÓMICOS



#### RIESGOS PSICOSOCIALES (RITMOS DE TRABAJO)

LA SALUD ES UN DERECHO QUE LA EXPLOTACIÓN LABORAL NO DEBE ARREBATARTE