

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