

2025

Confederación de
empresarios Melilla



GUÍA DE UTILIZACIÓN DE EPIS Y SU NORMATIVA EN HOSTELERÍA.

Descripción eficaz sobre el uso y normativa de los Epi's necesarios en hostelería y su normativa para garantizar unas buenas prácticas.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

¿Por qué se deben utilizar los EPI'S?

Los Epi's (equipos de protección individual) son dispositivos, materiales o medios de seguridad que el trabajador debe llevar o utilizar mientras ejerce sus funciones con el fin de protegerse para evitar o reducir posibles riesgos que puedan poner en peligro su seguridad y salud.

A continuación, se detalla tipos de Epi's en la hostelería:

1. MANOPLAS PARA EVITAR QUEMADURAS CON EL MENAJE AL FUEGO

1.1. Uso Principal:

Protección para el manejo de todos los equipos de cocina que pueden producir quemaduras.

1.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 35/2020**, de 22 de diciembre, de medidas urgentes de apoyo al sector turístico, la hostelería y el comercio y en materia tributaria.
- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1

1.3. Buenas Prácticas:

- Sustituir si presenta algún tipo de deterioro.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

2. CALZADO ESPECIAL PARA HOSTELERÍA QUE SUJETE LOS PIES

2.1. Usos Principales:

Protección antigolpes y suelo resbaladizo.

2.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto-ley 35/2020**, de 22 de diciembre, de medidas urgentes de apoyo al sector turístico, la hostelería y el comercio y en materia tributaria.
- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

2.3. Buenas Prácticas:

- Sustituir si presenta algún desperfecto o minimiza al agarre al suelo.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

3. MANDILES QUE SUJETEN Y SE CIÑAN BIEN AL CUERPO

3.1. Uso Principal:

Evitar derrames de líquidos sobre la piel.

3.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto-ley 35/2020**, de 22 de diciembre, de medidas urgentes de apoyo al sector turístico, la hostelería y el comercio y en materia tributaria.
- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

3.3. Buenas Prácticas:

- Sustituir si presenta desperfectos.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

4. ROPA CÓMODA QUE CUBRA BRAZOS Y PIERNAS

4.1. Uso Principal:

Evitar derrames sobre la piel.

4.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

4.3. Buenas Prácticas:

- Sustituir las prendas cuando presenten desperfectos, y mantener limpio en todo momento.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

5. GUANTES PARA FREGAR QUE EVITEN AGENTES TÓXICOS Y CORTES POR VAJILLAS ROTAS

5.1. Uso Principal:

Evitar el contacto con agentes químicos y cortes.

5.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

5.3. Buenas Prácticas:

- Sustituir si presenta deterioro.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

6. GUANTES DE COTA DE MALLA PARA EVITAR CORTES EN EL FILETEADO DE CARNES

6.1. Uso Principal:

Evitar riesgos al cortar carne y el despiece de piezas.

6.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 100/2019**, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

6.3. Buenas Prácticas:

- Mantener limpio en todo momento y si presenta desperfectos, cambiarlo al instante.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

7. CARGA MANUAL

A continuación, se detalla tipos de Epi's para realizar cargas manuales:

1. CINTURONES DE SUJECCIÓN DEL TRONCO

1.1. Uso Principal:

Se utiliza para dar soporte a la columna vertebral y los músculos centrales. También se utiliza para proporcionar soporte a los músculos centrales en los levantamientos pesados.

1.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 487/1997**, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbar, para los trabajadores.

1.3. Buenas Prácticas:

- Se debe utilizar en todo momento al realizar trabajos de manipulación de peso.
- Verificar que el cinturón cumple su función en todo momento, sino se recomienda sustituirlo.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

2. FAJAS Y CINTURONES ANTIVIBRACIONES.

2.1. Uso Principal:

El cinturón antilumbago y anti vibratorio está estudiado y diseñado para proteger la zona dorsolumbar contra todo tipo de esfuerzo.

2.2. Normativa Aplicable:

- **Real Decreto 487/1997**, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbar, para los trabajadores.

2.3. Buenas Prácticas:

- Se debe utilizar siempre al manipular carga para evitar lesiones.



CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



FUNDACIÓN
ESTATAL PARA
LA PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES, F.S.P.

**CEME
CEO**

3. FORMA CORRECTA A LA HORA DE MANIPULAR CARGA.

Para manipular cargas de forma manual de manera correcta, se recomienda:

- **Postura:** Separar los pies para tener una base estable, doblar las rodillas y mantener la espalda recta.
- **Agarre:** Agarrar la carga con firmeza usando ambas manos.
- **Levantamiento:** Levantar la carga suavemente, sin tirones, ni giros bruscos.
- **Desplazamiento:** Mantener la carga cerca del cuerpo durante todo el desplazamiento.
- **Pausas:** Realizar pausas para relajar los músculos.
- **Equipo:** Utilizar equipos de levantamiento o carretillas para cargas pesadas o incómodas.
- **Organización:** Alternar las tareas de manipulación con otras más ligeras.
- **Vestimenta:** Usar la vestimenta, el calzado y los equipos adecuada.

Algunos consejos adicionales son:

- Aproximarse a la carga lo más posible.
- Distribuir el peso de la carga entre las piernas y los brazos.
- Evitar giros e inclinaciones bruscas.
- Mover los pies para cambiar de dirección, manteniendo la carga alineada con el torso.
- Realizar todos los movimientos de manera controlada y gradual.
- Solicitar ayuda de otras personas si el peso de la carga es excesivo.

CON LA FINANCIACIÓN DE:

AM2024-002-1