


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  | NORMA OPERATIVA DE SEGURIDAD | N 10 |
| | DIRECTRICES PARA BRINDAR PRIMEROS AUXILIOS EN LA ACTIVIDAD HOTELERA GASTRONÓMICA | Rev.00 |
| | | 24/01/2025 |
| | | Hoja 1 de 5 |



1. ALCANCE

La presente Norma establece directivas generales, para la prestación de un servicio eficaz de Primeros Auxilios a los trabajadores hoteleros gastronómicos. en casos de accidentes laborales.

Estas acciones involucran, tanto a empresarios como a trabajadores, dentro del marco de sus respectivas responsabilidades.

DESCRIPCIÓN DE LA TAREA

Para brindar Primeros Auxilios, es necesario la realización de un conjunto de tareas que pueden agruparse en 2 etapas, como se muestra en el cuadro que sigue:

| | |
|-----------|-------------|
| 1er ETAPA | PREPARACION |
| 2da ETAPA | PRESTACIÓN |

DIRECTRICES PARA LA PREPARACIÓN

Las tareas para brindar Primeros Auxilios, comienzan mucho antes de tener que afrontar un Accidente Laboral, dado que, para ello, es necesario la realización de un conjunto de acciones preparatorias que permitan asistir eficazmente a un trabajador accidentado.

Las directrices de esta etapa son:

1. Los establecimientos deben generar un Protocolo para actuar en caso de ocurrir un accidente laboral, que tenga en cuenta las características y tecnología de sus instalaciones, sus métodos de trabajo, y su organización interna.
2. Los establecimientos deberán disponer de botiquines, de acuerdo a la extensión de su lugar de trabajo y a la cantidad de niveles del mismo.
3. Contar en el lugar de trabajo, por lo menos con un trabajador capacitado en conocimientos básicos de Primeros Auxilios, relacionados especialmente con los principales accidentes que pueda sufrir un trabajador hotelero-gastronómico
4. Identificar los centros médicos que puedan concurrir al lugar con carácter de urgencia, si resulta evidente que las afecciones del accidentado requieren asistencia médica especializada
5. Contar con los datos necesarios para lograr una rápida comunicación con los

mismos y con cualquier otro servicio externo que la situación requiera (Ej. Bomberos)

Disponer de personal con la información y la capacitación necesarias para:

Solicitar ayuda externa

Explicar claramente al auxilio externo, la situación del accidentado.

Recibir las indicaciones del servicio de emergencia, que permitan brindar al accidentado el cuidado adecuado hasta la llegada de los profesionales médicos.

Brindar al servicio de emergencia, las indicaciones necesarias para asegurar su rápida llegada.

CAPACITACIÓN BÁSICA EN PRIMEROS AUXILIOS

Los trabajadores que en los lugares de trabajo sean designados para prestar lPrimeros Auxilios, deben ser capacitados por lo menos en los siguientes temas:

- Principios Generales de los Primeros Auxilios
- Conocimientos del Protocolo adoptado por el establecimiento, para ser aplicado en caso de un accidente laboral.
- Conocimiento de los elementos básicos del botiquín y su adecuado uso
- Protección del socorrista, concepto e importancia
- Actuación frente a heridas cortantes y hemorragias.
- Actuación frente a quemaduras.
- Actuación frente a desmayos, por caídas o golpes
- Actuación frente a descargas eléctricas
- Actuación frente a fracturas, fisuras o esguinces.
- Actuación frente a la necesidad de mover a un trabajador accidentado.
- Técnica de RCP

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL BOTIQUIN

El botiquín es el elemento indispensable que requiere cualquier prestación de Primeros Auxilios, cuyo contenido deberá contar como mínimo, para la rama Hotelera-Gastronómica, con los elementos que se detallan más adelante

MATERIAL

Los botiquines pueden estar contruidos en madera laminada, en chapa de hierro o de aluminio, esmaltada.

IDENTIFICACIÓN

Los botiquines deben estar perfectamente identificados. Para ello se sugiere que sean preferentemente de color blanco, y en el frente contener una cruz roja y la leyenda “Primeros Auxilios”. La imagen que sigue es solo orientativa



DIMENSIONES

Sus dimensiones no se encuentran normalizadas, pero deben ser tales que permitan contener los elementos que se describen más adelante, y de un peso y tamaño que permitan su fácil transporte, cuando se lo tenga que desplazar hasta donde se encuentra el trabajador accidentado

UBICACIÓN Y ACCESIBILIDAD

El botiquín debe ubicarse en el lugar de trabajo o muy cerca de él, debiendo estar asegurada su accesibilidad, evitando que objeto alguno impida acceder a él rápidamente.

El botiquín debe estar alejado de zonas con temperaturas extremas

PRESERVACIÓN DE SU CONTENIDO

Es requisito indispensable, que el contenido del botiquín esté completo en todo momento, lo que deberá estar garantizado por algún medio que alerte si el mismo fue abierto sin haber existido alguna razón que así lo justifique, pudiendo usarse para ello una faja o precinto de seguridad.

Una vez usado en caso de un accidente, el botiquín debe ser higienizado y desinfectado interna y externamente, y su contenido debe ser completado.

INSPECCIÓN DE SU CONTENIDO

Debe establecerse una inspección periódica del contenido del botiquín, por tres razones:

1. Para reemplazar aquellos elementos que tengan fecha de vencimiento y estén próximos a vencer.
2. Para verificar el buen estado de los elementos auxiliares, y proceder a su reemplazo en caso de ser necesario.
3. Para proceder a su limpieza tanto interna como externa y a su desinfección

CONTENIDO MÍNIMO DEL BOTIQUIN

Dada la naturaleza de los accidentes mas comunes en la actividad hotelera y gastronómica, el contenido mínimo de un botiquín, es el que se detalla a continuación:

1. 5 Sobres de Gasa estéril de 10 X 10 cm.
2. 5 Apósitos estériles de 7 cm x 20 cm
3. 5 Vendas de 5 y 10 cm.
4. 1 Rollo de cinta adhesiva de 2,5 cm x 9 m
5. 100 ml Agua Oxigenada 10 vol.
6. 3 pares de guantes de látex estériles
7. 60 ml de yodo povidona
8. 250 ml de alcohol liquido el 96%
9. 1 Pan de jabón neutro blanco.
10. 1 Tijera mediana

DIRECTIVAS PARA LA PRESTACIÓN

1. Producido un accidente laboral, se deberá activar el Protocolo de accidentes laborales elaborado por el establecimiento, el que como mínimo deberá contemplar las siguientes actividades:
2. Cuando el accidente fue provocado por un agente agresor, cuya acción perdura en el tiempo, como por ejemplo, electricidad, calor, aprisionamiento mecánico, etc., la primera acción que debe realizarse es anular la acción de

dicho agente, mediante acciones previstas en el Protocolo, de acuerdo al agente agresor de que se trate.

Esta acción estará a cargo de los compañeros del trabajador accidentado, por ser los que más rápido pueden actuar al respecto. Para ello, deberán contar con los conocimientos básicos necesarios, que les permita realizarla, sin riesgos para ellos mismos.

A esta acción se la conoce con el nombre de PROTEGER

3. Eliminado el efecto del agente agresor, o si el accidente se produjo por cortadura, golpe, fractura etc. se procederá inmediatamente a prestar los Primeros Auxilios, de acuerdo a la naturaleza del accidente y a las afecciones que haya producido.

Esta acción, deberá estar a cargo de una persona que cuente por lo menos con los conocimientos básicos necesarios para prestar Primeros Auxilios, (ver Capacitación Básica de Primeros Auxilios) haciendo uso de los elementos contenidos en el botiquín que, a tal efecto, debe encontrarse en el lugar de trabajo, donde ocurrió el accidente.

A esta actividad se la conoce con el nombre de SOCORRER

4. Cuando el socorrista interno considere que las afecciones sufridas por el trabajador, son de tal magnitud que exceden las posibilidades de ser atendidas mediante las técnicas de Primeros Auxilios, continuará con estas, pero solicitará la presencia de un servicio médico externo

El requerimiento del auxilio externo debe ser realizado por otra persona designada y capacitada para tal fin, la que deberá disponer de la información y de los medios necesarios para ello.

Esta tarea se la conoce con el nombre de ALERTAR

5. Con la llegada del auxilio externo, la atención del trabajador quedará a cargo del mismo, y el personal del establecimiento se limitará a prestar toda la ayuda que el auxilio externo requiera.



ANEXO

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA HACER OPERATIVA LA PRESENTE NORMA

ACTIVIDADES DEL EMPRESARIO

1. Elaborar un Protocolo para atender un accidente laboral en su establecimiento
2. Disponer de botiquines, en cantidad adecuada, asegurando su disponibilidad, contenido y control de los mismos.
3. Capacitar por lo menos a un trabajador por turno, para prestar Primeros Auxilios
4. Entrenar a un trabajador para asegurar el correcto pedido de auxilio en caso de ser necesario

ACTIVIDADES DE LOS TRABAJADORES

1. Acceder en la medida que su personalidad se lo permita, a capacitarse en Primeros Auxilios.
2. Hacerse cargo de esa prestación en caso de ser necesario
3. Brindar a los botiquines el cuidado necesario para mantener su buen estado de conservación y limpieza, como así también la preservación de su contenido.
4. Acceder a capacitarse en el adecuado pedido de auxilio externo
5. Acceder a capacitarse en brindar protección a un compañero accidentado, sin poner en riesgo su propia integridad física

-----00000-----