

Recomendaciones Preventivas en Hostelería

06/02/2013

Tríptico informativo editado por la CEL con la financiación de la [Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales](#).

Dirigido al sector de hostelería, resume las medidas preventivas básicas a seguir **en establecimientos hoteleros y de restauración** para evitar riesgos laborales: recomendaciones para el servicio de recepción, recomendaciones para el servicio de comidas y bebidas, recomendaciones para el servicio de limpieza.

Incluye referencia a la **normativa aplicable** vigente.

Ejemplares impresos depositados en la sede central de la CEL (consultar disponibilidad en el número de teléfono 982 23 11 50).

<http://www.cel.es/es/documentacion/32/recomendaciones-preventivas-en-hosteleria/>