Fire Extinguishers – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los extintores son una línea de defensa crucial contra las emergencias. Los hoteles, restaurantes y otros locales tienen la responsabilidad de garantizar la seguridad de los clientes, y disponer de extintores puede ser la diferencia entre un pequeño incidente y un desastre. Es necesario colocar el tipo de extintor adecuado en todo el establecimiento, teniendo en cuenta los posibles tipos de incendio en cocinas, talleres y habitaciones de huéspedes.

CUÁL ES EL PELIGRO

Por lo general, los extintores son seguros si se utilizan correctamente, pero existen algunos peligros potenciales que conviene conocer:

- **Uso incorrecto:** Utilizar el tipo incorrecto de extintor para un incendio puede empeorar la situación. Por ejemplo, utilizar un extintor de agua en un incendio de grasa puede propagar las llamas.
- **Almacenamiento inadecuado:** Los extintores deben guardarse en un lugar fresco, seco y de fácil acceso. Si se exponen a temperaturas extremas o a la corrosión, pueden no funcionar correctamente.
- **Descarga accidental:** Los extintores pueden descargarse accidentalmente si no se manipulan correctamente. Esto puede ser un irritante respiratorio y también puede oscurecer la visión, dificultando la evacuación de un edificio en llamas.
- **Gases expelentes:** Algunos tipos de extintores, como los de dióxido de carbono, utilizan gases expulsores que pueden

desplazar al oxígeno. Si se utilizan en espacios reducidos, pueden provocar asfixia.

COMO PROTEGERSE

Cómo protegerse cerca de extintores de incendios:

Los extintores pueden salvar vidas en caso de emergencia, pero sólo si se utilizan correctamente. En el calor del momento, es crucial recordar los protocolos básicos de seguridad para asegurarse de que no se pone en peligro a sí mismo ni a los demás. A continuación, le explicamos cómo mantener la seguridad con los extintores:

- **La Capacitación es Clave:** Antes de intentar utilizar un extintor, reciba la capacitación adecuada. Esto le ayudará a identificar los tipos de extintores, comprender sus limitaciones y practicar procedimientos de manipulación seguros.
- **Sepa Cuándo Evacuar:** Los extintores son para incendios pequeños y manejables. Si el fuego es grande, se propaga rápidamente o se siente inseguro, dé prioridad a la evacuación. Alerte a los demás y salga inmediatamente.

Uso Correcto de un Extintor de Incendios:

- **Método TAAR:** Recuerde el acrónimo TAAR para usar un extintor:
  - **T**ire del Seguro. Esto desactiva el mecanismo de seguridad.
  - **A**punte la boquilla a la base del fuego, no a las llamas.
  - **A**priete la palanca para descargar el agente extintor.
  - **R**ocíe la boquilla de un lado a otro para cubrir completamente el fuego.
- **Extintor Adecuado para el Fuego Adecuado:** Diferentes fuegos requieren diferentes extintores. Conozca los tipos de fuego (por ejemplo, eléctrico, grasa, combustibles ordinarios) y las etiquetas de clase (A, B, C) de los extintores para elegir el adecuado. El uso incorrecto de un extintor puede empeorar el incendio.

Almacenamiento y descarga adecuados:

- Almacene los extintores en un lugar fresco, seco y de fácil acceso. Deben ser claramente visibles y estar libres de obstrucciones. Las inspecciones visuales mensuales garantizan que estén listos para su uso.
- Al rociar, manténgase a una distancia segura del fuego. Al principio, basta con una breve descarga, que se irá ampliando a medida que sea necesario.
- Incluso si se utiliza parcialmente, un extintor necesita un mantenimiento profesional para garantizar su correcto rellenado y funcionamiento.

Precauciones de seguridad adicionales:

- **No manipule nunca un extintor.**
- **No bloquee las salidas del extintor.**
- **Tenga en cuenta el peso del extintor.** Es posible que tenga que maniobrarlo rápidamente.
- **Tenga en cuenta su entorno.** Las rutas de salida deben estar despejadas en caso de que necesite evacuar.

Los establecimientos de hostelería, como hoteles y restaurantes, presentan diversos riesgos de incendio, por lo que es importante disponer del tipo adecuado de extintor en el lugar adecuado.

Éstos son los tipos más comunes que se necesitan:

- **Químico Húmedo (Clase K):** Las cocinas corren un alto riesgo de incendio por grasa. Los extintores químicos húmedos son ideales para sofocar estos incendios y evitar que se reaviven.
- **Químico seco ABC:** Estos versátiles extintores sirven para la Clase A (combustibles ordinarios como madera y papel), Clase B (líquidos inflamables) y Clase C (fuegos eléctricos). Son una buena opción de uso general para pasillos, oficinas y lavanderías.
- **Agua (Clase A):** Los extintores de agua son eficaces con combustibles ordinarios, pero no son apropiados para fuegos de grasa o equipos eléctricos. Pueden ser adecuados para algunas zonas públicas o almacenes.

- **Dióxido de carbono (Clase B y C):** Los extintores de CO2 son adecuados para fuegos eléctricos y líquidos inflamables, pero desplazan el oxígeno y no deben utilizarse en espacios confinados. Considérelos para salas de servidores o cuadros eléctricos, pero dé prioridad a la evacuación en caso de incendios de mayor envergadura.

CONCLUSIÓN

Recuerde que la selección y capacitación adecuadas de los extintores son cruciales para una seguridad contra incendios eficaz en los establecimientos de hostelería. Si no está seguro o se siente abrumado, evacue la zona y llame a los servicios de emergencia.