Fire Safety for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los incendios son un riesgo importante para cualquier negocio, pero aún más en el sector de la hostelería, que engloba hoteles, restaurantes, bares, centros de ocio, etc. El riesgo de incendio es mayor porque están abiertos las 24 horas del día. Usted es responsable no sólo de su propia seguridad, sino también de la de sus empleados y huéspedes. Usted sabe mejor que nadie que mantener un alto nivel de seguridad es siempre importante en el sector de la hostelería.

CUÁL ES EL PELIGRO

En el ajetreado entorno de la hostelería, los trabajadores se enfrentan a diario a diversos riesgos de incendio. Uno de ellos es el uso o almacenamiento inadecuados de materiales inflamables, como productos de limpieza, aceites de cocina y productos químicos. Estas sustancias, si no se manipulan con cuidado o no se almacenan de forma segura, pueden inflamarse fácilmente y provocar incendios potencialmente devastadores. Además, los sistemas eléctricos defectuosos, los enchufes sobrecargados o los electrodomésticos dañados plantean riesgos importantes, sobre todo en las cocinas donde se utiliza mucho el equipo eléctrico. Una capacitación inadecuada sobre los protocolos y procedimientos de seguridad contra incendios agrava aún más estos riesgos, ya que los empleados pueden no saber cómo responder eficazmente en caso de emergencia por incendio.
Además, las vías de evacuación desordenadas u obstruidas, como pasillos o salidas bloqueados, pueden dificultar la capacidad de los trabajadores para evacuar con seguridad durante un incendio. En caso de incendio, las consecuencias pueden ser nefastas, desde lesiones o muerte por quemaduras, inhalación de humo o carreras de pánico. Los daños a la propiedad, la pérdida de ingresos y el daño

a la reputación de las instalaciones son resultados potenciales, que afectan tanto a la empresa como a sus empleados.

COMO PROTEGERSE

En el sector de la hostelería, dar prioridad a la seguridad contra incendios es esencial para salvaguardar el bienestar tanto de los empleados como de los clientes. Aplicando medidas proactivas y fomentando una cultura de concienciación, los establecimientos pueden reducir significativamente el riesgo de incidentes de incendio. He aquí algunas estrategias clave de prevención y respuesta para garantizar un entorno seguro para todos:

Prevención:

- Inspeccione y mantenga periódicamente los sistemas eléctricos, los electrodomésticos y los equipos de detección de incendios para evitar fallos de funcionamiento.
- Almacene adecuadamente los materiales inflamables y asegúrese de que se manipulan de forma segura.
- Aplique una política estricta de no fumar en las zonas designadas y proporcione recipientes apropiados para deshacerse de los cigarrillos.
- Eduque tanto a los trabajadores como a los clientes sobre los protocolos de seguridad contra incendios y la ubicación de las salidas de emergencia.

Respuesta:

- Si se inicia un incendio, los trabajadores deben activar inmediatamente la alarma de incendios más cercana y alertar a los demás en las inmediaciones.
- Evalúe la situación y, si es seguro hacerlo, intente extinguir los incendios pequeños utilizando el equipo de extinción adecuado, como extintores o mantas ignífugas.
- Si el incendio está fuera de control o se propaga rápidamente, evacue la zona inmediatamente y ayude a los clientes a salir del edificio por la ruta de salida segura más cercana.
- No utilice nunca los ascensores durante un incendio; utilice

siempre las escaleras.

Procedimientos de emergencia:

- Los trabajadores deben recibir capacitación para seguir el protocolo “R.A.C.E.” en caso de incendio:
  - Rescate: Ayudar a las personas en peligro inmediato si puede hacerse de forma segura.
  - Alertar: Activar la alarma de incendios y avisar a los servicios de emergencia llamando al número de emergencia correspondiente.
  - Contener: Cierre puertas y ventanas para contener el fuego y evitar su propagación.
  - Evacuar: Evacuar el local de forma segura por la salida más próxima, siguiendo las rutas y procedimientos de evacuación establecidos.

Ayudar a los huéspedes:

- Durante la evacuación, los trabajadores deben mantener la calma y dar instrucciones claras a los clientes, indicándoles la salida más próxima y ayudando a quienes puedan necesitar ayuda, como personas con discapacidad o niños pequeños.
- Tranquilice a los clientes y asegúrese de que comprenden la gravedad de la situación, evitando provocar el pánico.
- Realice simulacros de incendio con regularidad para familiarizar tanto a los trabajadores como a los clientes con los procedimientos de evacuación y las vías de escape.

Llamar a los servicios de emergencia:

- Los trabajadores deben llamar a los servicios de emergencia (como el 911) en cuanto se detecte un incendio, facilitando información relevante como la ubicación del fuego, cualquier peligro potencial y el número de personas que requieren asistencia.
- Comuníquese claramente con los servicios de emergencia a su llegada, proporcionándoles información actualizada sobre la situación y cualquier información adicional que pueda ser pertinente para su respuesta.

CONCLUSIÓN

Dar prioridad a la seguridad contra incendios en el sector de la hostelería no es sólo una obligación legal, sino un imperativo moral para proteger vidas y bienes. Fomentando una cultura de vigilancia, aplicando medidas preventivas y garantizando protocolos de respuesta rápidos y eficaces, los establecimientos pueden mitigar el riesgo de incidentes de incendio y crear un entorno seguro.