

Hazardous Materials Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

En el sector de la hostelería, la presencia de materiales peligrosos plantea riesgos significativos tanto para los empleados como para los clientes. Desde productos químicos de limpieza hasta suministros de cocina, los hoteles, restaurantes y otros establecimientos hosteleros manejan una amplia gama de sustancias que pueden ser nocivas si no se gestionan adecuadamente.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los peligros de los materiales peligrosos en el sector de la hostelería abarcan una amplia gama de riesgos potenciales que pueden poner en peligro la salud y la seguridad de empleados y clientes. La exposición a estos materiales puede provocar diversos peligros para la salud, como problemas respiratorios, irritación cutánea e incluso riesgo de incendio si no se manipulan con cuidado. Los establecimientos de hostelería deben identificar y mitigar estos peligros mediante una capacitación y unos procedimientos de manipulación adecuados.

- **Problemas respiratorios:** Inhalación de vapores tóxicos procedentes de productos químicos de limpieza, pesticidas o gases de escape de la cocina.
- **Irritación cutánea:** Contacto con productos de limpieza corrosivos o disolventes industriales.
- **Peligros de incendio:** Almacenamiento inadecuado de líquidos inflamables como alcohol o aceites de cocina.
- **Ingestión:** Consumo accidental de productos químicos confundidos con alimentos o bebidas. Contaminación de alimentos o bebidas por materiales peligrosos durante su preparación o almacenamiento.
- **Irritación ocular:** Contacto con irritantes como el spray de

pimienta o las soluciones de limpieza ácidas.

- **Riesgos de resbalones y tropiezos:** Derrames de líquidos como aceite de cocina o soluciones de limpieza.

COMO PROTEGERSE

Para protegerse de los diversos peligros presentes en el sector de la hostelería, es fundamental dar prioridad a las medidas de seguridad. A continuación, se ofrece una guía sobre cómo protegerse y reaccionar ante diversos peligros en el sector de la hostelería:

Etiquetado y Almacenamiento:

- Etiquete claramente todos los recipientes de materiales peligrosos con su contenido, peligros e instrucciones de manipulación.
- Almacene las sustancias peligrosas en áreas designadas, lejos de las zonas de preparación de alimentos y de los huéspedes.
- Utilice armarios o contenedores de almacenamiento seguros para evitar derrames y accesos no autorizados.
- Separe las sustancias químicas incompatibles para evitar reacciones y minimizar los riesgos.

Capacitación y Educación:

- Realice sesiones de capacitación periódicas para educar al personal sobre los peligros asociados a los diversos productos químicos y materiales utilizados en el lugar de trabajo.
- Enseñe a los empleados los procedimientos adecuados de manipulación, almacenamiento y eliminación para minimizar los riesgos.

Plan de Respuesta ante Emergencias:

- Desarrollar e implementar un plan de respuesta a emergencias específico para incidentes con materiales peligrosos, incluyendo procedimientos de evacuación, contención y

limpieza.

- Comunique claramente el plan de respuesta a emergencias a todos los miembros del personal y asegúrese de que están familiarizados con sus funciones y responsabilidades.
- Realice simulacros y ejercicios con regularidad para practicar los procedimientos de respuesta ante emergencias e identificar áreas de mejora.

Respuesta ante derrames:

- Tenga a mano kits de derrames en las zonas donde se utilicen o almacenen materiales peligrosos.
- Capacite a los empleados sobre cómo responder de manera segura y eficaz a los derrames, incluida la contención, limpieza y eliminación de materiales peligrosos.
- Establezca protocolos para informar de los derrames a la dirección y a las autoridades competentes y documente todos los incidentes para su revisión y seguimiento.

En caso de que se produzca un incidente relacionado con materiales peligrosos, deberá:

1. Derrame o Liberación Química:

- Evacuar inmediatamente la zona afectada, garantizando la seguridad de todas las personas.
- Alertar al personal y a los huéspedes cercanos para que evacuen a un lugar seguro.
- Si es seguro hacerlo, contenga el derrame utilizando barreras apropiadas o materiales absorbentes.
- Notificar a la dirección y a los servicios de emergencia lo antes posible.

1. Emergencia de Incendio:

- Activar la alarma de incendios más cercana para alertar a los demás y evacue el edificio inmediatamente.
- Utilice el extintor más cercano para intentar extinguir incendios pequeños, apuntando a la base de las llamas.
- Cierre las puertas detrás de usted para contener el fuego y evitar su propagación.

- Diríjase a un punto de reunión designado y dé cuenta de todo el personal y los invitados.
- No vuelva a entrar en el edificio hasta que haya sido declarado seguro por los bomberos.

1. Incidente de Inhalación o Exposición:

- Traslade a la persona afectada a una zona bien ventilada y alejada de la fuente de exposición.
- Proporcione acceso a aire fresco y controle el estado de la persona.
- Busque atención médica inmediatamente, especialmente si el individuo experimenta dificultad para respirar u otros síntomas graves.
- Proporcionar apoyo y asistencia al individuo afectado según sea necesario.

CONCLUSIÓN

Estar preparado y saber cómo responder eficazmente a diversas emergencias relacionadas con materiales peligrosos puede minimizar los riesgos.