

Leaf Blowers – Landscaping Fatality File – Spanish

Accidente Mortal con un Soplador de Hojas Durante el Paisajismo – Informe de Incidente de Junio de 2023

El 10 de junio de 2023, se produjo un trágico accidente con un soplador de hojas en Seattle, Washington, que causó la muerte de un trabajador de jardinería de 34 años, Alex Thompson. Thompson estaba utilizando un soplador de hojas de mochila accionado por gas para limpiar los escombros de una propiedad residencial cuando se produjo el accidente.

Según la investigación, Thompson estaba trabajando cerca de un terraplén empinado cuando perdió pie y cayó, haciendo que el soplador de hojas se enredara. La pesada máquina le inmovilizó contra el terraplén, provocándole graves lesiones. A pesar de los esfuerzos inmediatos de sus compañeros de trabajo y de los servicios de emergencia, Thompson fue declarado muerto en el lugar de los hechos.

La investigación identificó varios factores contribuyentes, entre ellos la falta de medidas de seguridad adecuadas para trabajar en terrenos irregulares y la ausencia de un compañero de trabajo que le ayudara en caso de emergencia. A raíz de este incidente, la empresa de paisajismo ha introducido protocolos de seguridad más estrictos, que incluyen sistemas obligatorios de compañeros para tareas en terrenos difíciles y capacitación exhaustiva sobre el uso seguro de equipos pesados.

Front Desk, Service Staff Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

La recepción y el personal de servicio son la primera línea de interacción para cualquier huésped o visitante. Por desgracia, esto puede hacerles vulnerables a varios riesgos de seguridad. Para mitigar estos riesgos, los lugares de trabajo pueden aplicar procedimientos como el control de visitantes y una comunicación clara de los protocolos de seguridad. Además, la disposición física de la propia recepción debe diseñarse teniendo en cuenta la seguridad. Esto puede incluir elementos como una barrera de seguridad y vistas despejadas de la zona del vestíbulo. Las empresas pueden garantizar un entorno seguro para el personal y los visitantes dando prioridad a las medidas de seguridad.

CUÁL ES EL PELIGRO

A diferencia de lo que ocurre en muchos entornos de oficina, el personal de recepción y de servicio de la hostelería interactúa constantemente con el público. Este contacto directo, aunque esencial para ofrecer un servicio excelente, le expone a un conjunto único de riesgos de seguridad. He aquí algunos de los más preocupantes:

Lesiones Físicas:

- Los derrames, los suelos mojados y las superficies irregulares pueden provocar resbalones, tropiezos y caídas, con el resultado de esguinces, torceduras o incluso fracturas óseas.
- Las tareas repetitivas, como levantar equipajes o inclinarse sobre mostradores, pueden provocar tensiones musculares y dolor con el tiempo.
- Desgraciadamente, los huéspedes agresivos o intoxicados

pueden suponer un riesgo de agresión u otros comportamientos violentos.

Problemas de Salud:

- El contacto frecuente con el público aumenta el riesgo de exposición a gérmenes y enfermedades.
- Las malas posturas debidas al diseño del puesto de trabajo o a largas horas sentado pueden provocar dolores de cuello, espalda y hombros.
- El ritmo acelerado y exigente del trabajo en hostelería puede contribuir al estrés, la ansiedad e incluso el agotamiento.
- El uso habitual de productos químicos de limpieza puede irritar la piel y las vías respiratorias.

Riesgos de Seguridad:

- **Robo:** Trabajar con dinero y objetos de valor puede convertir al personal en blanco de robos.
- **Conflictos con los Clientes:** Las interacciones con los clientes pueden ser impredecibles, y los desacuerdos sobre la facturación, la disponibilidad de habitaciones o el servicio pueden desembocar en altercados verbales o incluso físicos.
- **Trabajar Solo:** Madrugar, trasnochar y las propiedades más pequeñas pueden suponer que el personal trabaje con un respaldo mínimo, lo que les hace más vulnerables si una situación se les va de las manos.
- **Manejo de Efectivo:** Tratar con pagos en efectivo pone al personal en riesgo de robo o hurto, especialmente durante el registro de entrada o salida.
- **Acceso de Huéspedes:** El personal de recepción suele tener acceso a las llaves de las habitaciones y a información personal de los huéspedes, lo que les convierte en objetivos potenciales para quienes pretendan aprovecharse de este acceso.
- **Huéspedes Agresivos o Intoxicados:** Lamentablemente, los huéspedes bajo los efectos del alcohol o las drogas pueden volverse agresivos o imprevisibles, lo que supone una

amenaza para la seguridad del personal.

COMO PROTEGERSE

Garantizar la seguridad del personal de recepción y servicios es esencial, ya que al interactuar frecuentemente con los huéspedes están expuestos a numerosos riesgos y responsabilidades.

Prevención mediante el diseño:

- **Medidas de Seguridad:** Asegúrese de que hay cámaras de seguridad, iluminación adecuada en las zonas de aparcamiento y los pasillos, y acceso seguro con tarjeta llave para las habitaciones de los huéspedes.
- **Ergonomía:** Instale puestos de trabajo que favorezcan las buenas posturas y eviten lesiones por esfuerzos repetitivos. Coloque alfombras antideslizantes en las zonas comunes para evitar caídas.
- **Manejo de Efectivo:** Fomente los pagos sin efectivo para minimizar las transacciones en efectivo. Asegure los cajones de efectivo y establezca procedimientos claros para depositar el efectivo.
- Mantener los pasillos limpios y despejados, utilizar alfombras antideslizantes y proporcionar calzado adecuado al personal puede evitar resbalones, tropiezos y caídas.

Comunicación y Apoyo:

- Siempre que sea posible, trabaje con un compañero, especialmente durante los turnos de noche o en zonas aisladas.
- Disponga de botones de pánico discretos para alertar silenciosamente a seguridad en caso de emergencia.
- Sepa cómo informar de preocupaciones o incidentes de seguridad sin temor a represalias.
- Acceda a programas que le ayuden a afrontar el estrés o los problemas personales que afecten al trabajo.

Medidas de Seguridad Personal:

- **Técnicas de Desintensificación:** Aprender técnicas para calmar situaciones tensas con los huéspedes.
- **Procedimientos de Emergencia:** Capacítese periódicamente sobre cómo responder a incendios, emergencias médicas y situaciones de tirador activo.
- **Confíe en su Intuición:** Si algo le parece raro, probablemente lo sea. No dude en dar un paso atrás y buscar ayuda.
- **Sea Consciente de lo que le Rodea:** Manténgase alerta y sepa lo que ocurre a su alrededor, especialmente cuando esté solo.
- **Comunicación Profesional:** Mantenga la calma y sea firme cuando sea necesario, pero dé siempre prioridad a la seguridad.

CONCLUSIÓN

El personal de recepción y de servicio en hostelería es vital para la experiencia de los huéspedes, pero se enfrenta a riesgos de seguridad únicos. Dar prioridad a la seguridad del personal fomenta un entorno de trabajo positivo, reduce las lesiones y les permite ofrecer un servicio excepcional.

Front Desk, Service Staff Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

The front desk and service staff are the first line of interaction for any guest or visitor. This can unfortunately make them vulnerable to several safety hazards. To mitigate these risks, workplaces can implement procedures like visitor screening and

clear communication of security protocols. Additionally, the physical layout of the front desk itself should be designed with safety in mind. This can include features like a security barrier and unobstructed views of the lobby area. Businesses can ensure a secure environment for staff and visitors by prioritizing safety measures.

WHAT'S THE DANGER

Unlike many office environments, front desk and service staff in hospitality are constantly interacting with the public. This direct contact, while essential for providing excellent service, exposes them to a unique set of safety risks. Here are some of the most concerning ones:

Physical Injuries:

- Spills, wet floors, and uneven surfaces can all lead to slips, trips, and falls, resulting in sprains, strains, or even broken bones.
- Repetitive tasks like lifting luggage or leaning over counters can cause muscle strain and pain over time.
- Unfortunately, aggressive, or intoxicated guests can pose a risk of assault or other violent behavior.

Health Issues:

- Frequent contact with the public increases the risk of exposure to germs and illnesses.
- Poor posture due to workstation design or long hours of sitting can lead to neck, back, and shoulder pain.
- The fast-paced, demanding nature of hospitality work can contribute to stress, anxiety, and even burnout.
- Regular use of cleaning chemicals can irritate skin and respiratory systems.

Security Risks:

- **Theft:** Working with cash and valuables can make staff targets for theft.

- **Guest Conflict:** Interactions with guests can be unpredictable, and disagreements over billing, room availability, or service issues can escalate to verbal or even physical altercations.
- **Working Alone:** Early mornings, late nights, and smaller properties can mean staff working with minimal backup, making them more vulnerable if a situation gets out of hand.
- **Cash Handling:** Dealing with cash payments puts staff at risk of robbery or theft, especially during check-in or check-out.
- **Guest Access:** Front desk staff often have access to guest room keys and personal information, making them potential targets for those seeking to exploit this access.
- **Aggressive or Intoxicated Guests:** Unfortunately, guests under the influence of alcohol or drugs can become aggressive or unpredictable, posing a threat to staff safety.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Ensuring the safety of the front desk and service staff is essential, as they frequently interact with guests they are exposed to many risks and responsibilities.

Prevention through Design:

- **Security Measures:** Ensure there are security cameras, adequate lighting in parking areas and walkways, and secure key card access for guest rooms.
- **Ergonomics:** Set up workstations to promote good posture and avoid repetitive strain injuries. Place non-slip mats in common areas to prevent falls.
- **Cash Handling:** Encourage cashless payments to minimize cash transactions. Secure cash drawers and establish clear procedures for depositing cash.
- **Maintaining clean and clutter-free walkways,** using non-slip mats, and providing proper footwear for staff can prevent slips, trips, and falls.

Communication and Support:

- Whenever possible, work with a colleague, especially during night shifts or in isolated areas.
- Have discreet panic buttons to silently alert security during emergencies.
- Know how to report safety concerns or incidents without fear of retaliation.
- Access programs to help cope with stress or personal issues affecting work.

Personal Safety Measures:

- **De-escalation Techniques:** Learn techniques to defuse tense situations with guests.
- **Emergency Procedures:** Regularly train on how to respond to fires, medical emergencies, and active shooter situations.
- **Trust Your Gut:** If something feels off, it probably is. Don't hesitate to step back and seek help.
- **Be Aware of Surroundings:** Stay vigilant and know what's happening around you, especially when alone.
- **Professional Communication:** Stay calm and assertive, when necessary, but always prioritize safety.

FINAL WORD

Front desk and service staff in hospitality are vital to guest experiences but face unique safety risks. Prioritizing staff safety fosters a positive work environment, reduces injuries, and empowers them to deliver exceptional service.

Front Desk, Service Staff

Safety Stats and Facts

FACTS

Front desk and service staff face various hazards in their daily work environments. Here are some common hazards:

1. **Workplace Violence:** Front desk staff may encounter irate or aggressive guests, leading to verbal abuse, threats, or physical assaults.
2. **Ergonomic Strain:** Long hours spent standing or sitting at the front desk can lead to musculoskeletal disorders such as back pain, neck strain, and carpal tunnel syndrome.
3. **Slip, Trip, and Fall Hazards:** Front desk areas, corridors, and lobbies are prone to spills, wet floors, and clutter, increasing the risk of slips, trips, and falls for staff and guests.
4. **Health Risks:** Front desk staff may be exposed to infectious diseases, particularly during flu seasons or pandemics.
5. **Security Concerns:** Front desk staff are responsible for controlling access to the property, handling guest keys, and managing security protocols.
6. **Stress and Burnout:** Dealing with demanding guests, managing multiple tasks simultaneously, and working irregular hours can lead to stress, anxiety, and burnout among front desk and service staff.
7. **Fire and Emergency Situations:** Front desk staff play a crucial role in emergency response, including fire evacuations, medical emergencies, and security incidents.
8. **Manual Handling and Lifting:** Service staff involved in tasks such as housekeeping, luggage handling, or room service may be at risk of musculoskeletal injuries due to manual lifting, carrying heavy loads, or awkward postures.

STATS

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics (BLS), the hospitality and leisure industry consistently ranks among the top industries for nonfatal workplace injuries and illnesses. In 2020, the BLS reported approximately 92,800 nonfatal occupational injuries and illnesses in the accommodation and food services sector, which includes hotels, restaurants, and other service establishments.
 - The Occupational Safety and Health Administration (OSHA) states that workplace violence is a significant concern in various industries, including hospitality. According to OSHA, from 2011 to 2018, incidents of serious workplace violence were four times more common in-service industries than in private industry overall.
 - According to Statistics Canada, the accommodation and food services industry, which often employs front desk and service staff in hotels, restaurants, and bars, has one of the highest rates of workplace violence. A study published by the Canadian Centre for Occupational Health and Safety (CCOHS) indicates that about 27% of workplace violence incidents reported in Canada occur in this industry.
 - High levels of stress and burnout are common among front desk and service staff, particularly in industries with demanding customer service roles. A survey conducted by the Mental Health Commission of Canada found that about 60% of Canadians experience high levels of stress at work.
-

Front Desk, Service Staff Safety Stats and Facts –

Spanish

HECHOS

El personal de recepción y de servicio se enfrenta a diversos peligros en su trabajo diario. He aquí algunos peligros comunes:

- 1. Violencia Laboral:** El personal de recepción puede encontrarse con huéspedes iracundos o agresivos, lo que puede dar lugar a abusos verbales, amenazas o agresiones físicas.
- 2. Tensión Ergonómica:** Pasar muchas horas de pie o sentado en la recepción puede provocar trastornos musculoesqueléticos como dolor de espalda, tensión en el cuello y síndrome del túnel carpiano.
- 3. Riesgos de Resbalones, Tropiezos y Caídas:** Las áreas de recepción, los pasillos y los vestíbulos son propensos a derrames, suelos mojados y desorden, lo que aumenta el riesgo de resbalones, tropiezos y caídas para el personal y los huéspedes.
- 4. Riesgos para la Salud:** El personal de recepción puede estar expuesto a enfermedades infecciosas, especialmente durante las temporadas de gripe o pandemias.
- 5. Preocupaciones de Seguridad:** El personal de recepción es responsable de controlar el acceso a la propiedad, manejar las llaves de los huéspedes y gestionar los protocolos de seguridad.
- 6. Estrés y Agotamiento:** Tratar con huéspedes exigentes, gestionar múltiples tareas simultáneamente y trabajar en horarios irregulares puede provocar estrés, ansiedad y agotamiento entre el personal de recepción y de servicio.
- 7. Incendios y Situaciones de Emergencia:** El personal de recepción desempeña un papel crucial en la respuesta a emergencias, incluyendo evacuaciones en caso de incendio, emergencias médicas e incidentes de seguridad.
- 8. Manipulación Manual y Elevación:** El personal de servicio que participa en tareas como la limpieza, la manipulación de

equipajes o el servicio de habitaciones puede correr el riesgo de sufrir lesiones musculoesqueléticas debido al levantamiento manual, el transporte de cargas pesadas o las posturas forzadas.

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de Estados Unidos (BLS), el sector de la hostelería y el ocio se sitúa sistemáticamente entre los principales sectores en cuanto a lesiones y enfermedades laborales no mortales. En 2020, la BLS informó de aproximadamente 92.800 lesiones y enfermedades profesionales no mortales en el sector de los servicios de alojamiento y alimentación, que incluye hoteles, restaurantes y otros establecimientos de servicios.
- La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) afirma que la violencia en el lugar de trabajo es una preocupación significativa en varias industrias, incluida la hostelería. Según la OSHA, de 2011 a 2018, los incidentes de violencia laboral grave fueron cuatro veces más comunes en las industrias de servicios que en la industria privada en general.
- Según Statistics Canada, la industria de servicios de alojamiento y alimentación, que a menudo emplea personal de recepción y servicio en hoteles, restaurantes y bares, tiene una de las tasas más altas de violencia laboral. Un estudio publicado por el Centro Canadiense de Salud y Seguridad en el Trabajo (CCOHS) indica que alrededor del 27% de los incidentes de violencia en el lugar de trabajo denunciados en Canadá se producen en este sector.
- Los altos niveles de estrés y agotamiento son habituales entre el personal de recepción y de servicios, sobre todo en sectores con funciones exigentes de atención al cliente. Una encuesta realizada por la Comisión de Salud Mental de Canadá reveló que alrededor del 60% de los canadienses experimentan altos niveles de estrés en el trabajo.

Front Desk, Service Staff Safety Fatality File

Tragic Incident Highlights Safety Concerns for Front Desk and Service Staff

In a sobering reminder of the hazards faced by front desk and service staff, a tragic incident occurred at a prominent hotel in downtown Toronto.

Samantha, a dedicated front desk clerk, was on duty during the late shift when an altercation erupted between a disgruntled guest and hotel security.

Amidst the chaos, Samantha was inadvertently caught in the crossfire and sustained fatal injuries.

Despite immediate medical attention, she tragically succumbed to her wounds. Investigations revealed systemic shortcomings in security protocols and training procedures, leaving staff vulnerable to escalating conflicts.

Samantha's untimely demise underscores the pressing need for improved safety measures and comprehensive training programs to protect the well-being of front desk and service personnel across the hospitality industry.

Front Desk, Service Staff Safety Fatality File – Spanish

Un trágico Incidente pone de Relieve la Preocupación por la Seguridad del Personal de Recepción y de Servicio

Un trágico incidente ocurrido en un importante hotel del centro de Toronto nos recuerda los peligros a los que se enfrenta el personal de recepción y de servicio.

Samantha, empleada de recepción, estaba de servicio en el turno de noche cuando se produjo un altercado entre un huésped descontento y el personal de seguridad del hotel.

En medio del caos, Samantha quedó involuntariamente atrapada en el fuego cruzado y sufrió heridas mortales.

A pesar de recibir atención médica inmediata, sucumbió trágicamente a sus heridas. Las investigaciones revelaron deficiencias sistémicas en los protocolos de seguridad y los procedimientos de capacitación, que dejaban al personal expuesto a una escalada de conflictos.

El prematuro fallecimiento de Samantha subraya la acuciante necesidad de mejorar las medidas de seguridad y los programas integrales de capacitación para proteger el bienestar del personal de recepción y de servicio en todo el sector hotelero.

Front Desk, Service Staff
Safety Infographic

7 Qualities That Make **Great Service Staff**

1. Their friendly smiles can light up any room.



2. They dress to impress and nothing less.



3. Hawks envy their attention to detail.



4. They see things from your perspective.



Source: <https://www.canity.com>

Front Desk, Service Staff Safety Infographic – Spanish

Medidas de Seguridad Hoteles

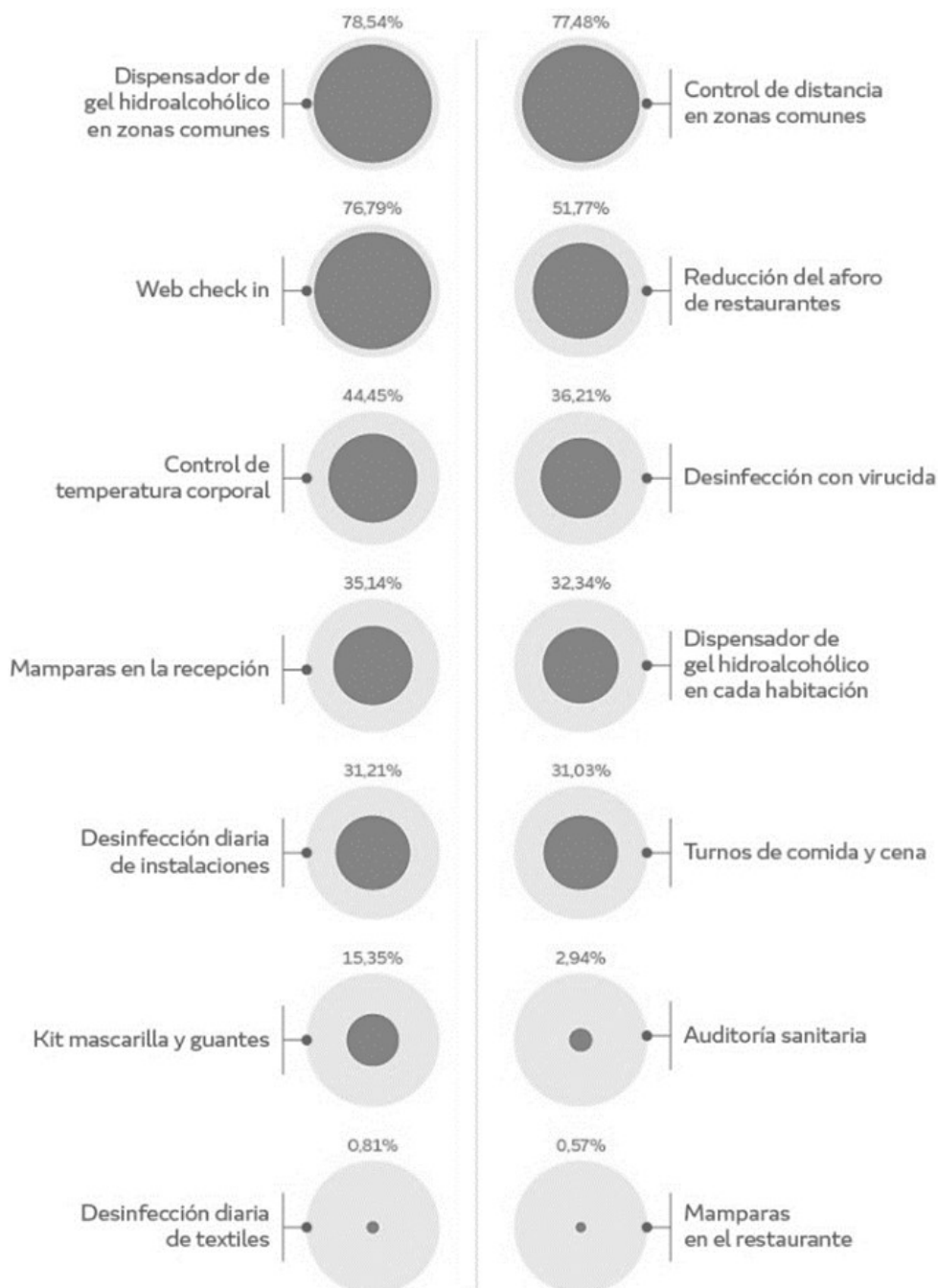
Ranking de medidas de seguridad implementadas por los hoteles, de cara a ofrecer la mayor seguridad para sus clientes.

Datos basados en 32.057 hoteles

● Medidas de seguridad

● Porcentaje de implementación de la medida en los hoteles

● 100% de ratio por hotel



Groundskeeping and Maintenance Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Groundskeeping and maintenance are crucial aspects of hospitality, ensuring a guest's entire experience is positive. From manicured lawns and sparkling pools to well-maintained facilities and spotless rooms, upkeep plays a significant role in creating a desirable ambiance. Efficient groundskeeping not only enhances the property's visual appeal but also guarantees safety by addressing potential hazards.

WHAT'S THE DANGER

The Downside of Neglect: How Poor Groundskeeping and Maintenance Affect Hospitality

Poor groundskeeping and maintenance can significantly impact a hospitality establishment, leading to a decline in guest satisfaction, safety hazards, and potential legal issues. Here's a breakdown of its effects and the associated risks:

- **Negative first impression:** Unkempt landscaping, overflowing trash cans, or malfunctioning lights create a bad first impression. Guests might perceive the entire establishment as poorly managed and question hygiene standards.
- **Safety hazards:** Uneven walkways, overgrown vegetation blocking pathways, or faulty electrical wiring pose trip and fall risks, potential for fires, and even harbor pests like rodents.

- **Decreased property value:** Neglected grounds and deteriorating facilities lead to a decline in the property's overall value.
- **Reduced guest satisfaction:** Guests who encounter inconveniences or safety concerns due to poor maintenance are less likely to return or recommend the establishment.
- **Lawsuits:** Guests who sustain injuries due to maintenance neglect can file lawsuits against the establishment.
- **Negative online reviews:** Disgruntled guests may share their negative experiences on travel platforms, damaging the property's reputation.
- **Decreased occupancy rates:** Poor reviews and a neglected image can lead to a decline in bookings, impacting the establishment's revenue.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Proactive maintenance and beautiful grounds are the cornerstones of a successful hospitality establishment. Guests expect a clean, safe, and visually appealing environment. Here are some key tips to ensure your hospitality establishment maintains impeccable grounds and avoids maintenance pitfalls:

Landscaping:

- **Develop a maintenance schedule:** Schedule regular mowing, edging, trimming, and weeding to keep your landscaping looking neat and polished.
- **Seasonal adjustments:** Adapt your schedule for seasonal changes. Consider leaf removal in fall or snow removal in winter.
- **Curb appeal:** Invest in attractive flowers, shrubs, and trees that enhance the property's aesthetics.

Facilities:

- **Preventive maintenance:** Regularly inspect and service equipment like swimming pools, elevators, and HVAC systems to prevent breakdowns.
- **Quick repairs:** Address minor issues like leaky faucets or

flickering lights promptly to prevent them from becoming bigger problems.

- **Safety checks:** Conduct routine safety checks for potential hazards like loose railings, uneven walkways, or damaged electrical outlets.

GOING GREEN

Water Conservation:

- **Smart irrigation systems:** Install irrigation systems with timers and rain sensors that adjust watering based on weather conditions, preventing water waste.
- **Mulching:** Apply mulch around plants to retain moisture in the soil, reducing watering frequency.
- **Native plants:** Opt for native, drought-resistant plants that require less water to thrive compared to non-native, high-maintenance varieties.
- **Greywater systems:** Explore the feasibility of greywater systems that collect used water from showers and sinks to irrigate non-edible plants. (Always check local regulations regarding greywater use)

Sustainable Landscaping:

- **Reduce chemical use:** Minimize the use of pesticides and herbicides. Implement organic pest control methods like introducing beneficial insects that naturally control harmful ones.
- **Composting:** Compost yard waste and food scraps to create a nutrient-rich soil amendment, reducing landfill waste and promoting healthy plant growth.
- **Reduce turf area:** Consider replacing large expanses of turf with low-maintenance groundcovers, gravel walkways, or xeriscaping (landscaping with drought-tolerant plants).

Energy Efficiency:

- **LED lighting:** Switch to LED lights for both indoor and outdoor areas. LEDs use significantly less energy and last longer compared to traditional incandescent bulbs.

- **Solar panels:** Explore the possibility of installing solar panels to generate renewable energy for the property.
- **Energy-efficient appliances:** Invest in energy-star certified appliances for laundry, dishwashing, and pool filtration systems.

FINAL WORD

A well-maintained property with eco-conscious practices creates a thriving haven for guests and the environment. Remember, happy guests and a healthy planet go hand-in-hand.

Groundskeeping and Maintenance Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El cuidado y el mantenimiento de los jardines son aspectos cruciales de la hospitalidad, ya que garantizan que la experiencia de los huéspedes sea positiva. Desde céspedes cuidados y piscinas relucientes hasta instalaciones bien mantenidas y habitaciones impecables, el mantenimiento desempeña un papel importante en la creación de un ambiente deseable. Un mantenimiento eficiente no sólo mejora el atractivo visual de la propiedad, sino que también garantiza la seguridad al abordar los posibles peligros.

CUÁL ES EL PELIGRO

El lado negativo de la negligencia: Cómo afectan a la hostelería las deficiencias en la conservación y el mantenimiento del terreno

Un mantenimiento deficiente puede afectar de forma significativa a

un establecimiento de hostelería, provocando un descenso de la satisfacción de los clientes, riesgos para la seguridad y posibles problemas legales. He aquí un desglose de sus efectos y los riesgos asociados:

- **Primera impresión negativa:** Un jardín descuidado, cubos de basura desbordados o luces que no funcionan crean una mala primera impresión. Los clientes pueden percibir todo el establecimiento como mal gestionado y cuestionar las normas de higiene.
- **Peligros para la seguridad:** Las pasarelas irregulares, la vegetación excesiva que bloquea los caminos o un cableado eléctrico defectuoso plantean riesgos de tropiezos y caídas, pueden provocar incendios e incluso albergar plagas como roedores.
- **Disminución del valor de la propiedad:** El descuido de los jardines y el deterioro de las instalaciones provocan un descenso del valor global del inmueble.
- **Menor satisfacción de los huéspedes:** Los huéspedes que encuentran inconvenientes o problemas de seguridad debido a un mantenimiento deficiente tienen menos probabilidades de volver o recomendar el establecimiento.
- **Demandas judiciales:** Los huéspedes que sufren lesiones por negligencias en el mantenimiento pueden presentar demandas contra el establecimiento.
- **Reseñas negativas en Internet:** Los huéspedes descontentos pueden compartir sus experiencias negativas en plataformas de viajes, dañando la reputación del establecimiento.
- **Disminución de las tasas de ocupación:** Las malas críticas y una imagen descuidada pueden provocar un descenso de las reservas, lo que repercute en los ingresos del establecimiento.

COMO PROTEGERSE

Un mantenimiento proactivo y unos jardines bonitos son las piedras angulares del éxito de un establecimiento de hostelería. Los clientes esperan un entorno limpio, seguro y visualmente atractivo. He aquí algunos consejos clave para garantizar que su

establecimiento de hostelería mantenga unos jardines impecables y evite los problemas de mantenimiento:

Paisajismo:

- **Elabore un plan de mantenimiento:** Programe periódicamente la segada, el corte de bordes, la poda y la eliminación de malas hierbas para que su jardín tenga un aspecto pulcro y cuidado.
- **Ajustes estacionales:** Adapte su programa a los cambios estacionales. Piense en retirar las hojas en otoño o la nieve en invierno.
- **Atractivo:** Invierta en flores, arbustos y árboles atractivos que mejoren la estética de la propiedad.

Instalaciones:

- **Mantenimiento preventivo:** Inspeccione y revise periódicamente equipos como piscinas, ascensores y sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado para evitar averías.
- **Reparaciones rápidas:** Solucione los problemas menores, como grifos que gotean o luces que parpadean, con prontitud para evitar que se conviertan en problemas mayores.
- **Comprobaciones de seguridad:** Realice comprobaciones rutinarias de seguridad para detectar posibles peligros, como barandillas sueltas, pasillos desnivelados o enchufes dañados.

SER MÁS ECOLÓGICOS

Conservación del Agua:

- **Sistemas de riego inteligentes:** Instale sistemas de riego con temporizadores y sensores de lluvia que ajusten el riego en función de las condiciones meteorológicas, evitando así el derroche de agua.
- **Mantillo:** Aplique mantillo alrededor de las plantas para retener la humedad en el suelo y reducir la frecuencia de riego.
- **Plantas endémicas:** Opte por plantas endémicas, resistentes a

la sequía, que requieren menos agua para desarrollarse en comparación con las variedades no autóctonas, de alto mantenimiento.

- **Sistemas de aguas grises:** Explore la viabilidad de los sistemas de aguas grises que recogen el agua usada de duchas y lavabos para regar plantas no comestibles. (Compruebe siempre la normativa local sobre el uso de aguas grises)

Paisajismo Sostenible:

- **Reduzca el uso de productos químicos:** Minimice el uso de pesticidas y herbicidas. Aplique métodos orgánicos de control de plagas, como la introducción de insectos beneficiosos que controlan de forma natural a los dañinos.
- **Compostaje:** Convierta en abono los residuos de jardín y los restos de comida para crear una composición del suelo rica en nutrientes, reduciendo los residuos de los vertederos y fomentando el crecimiento saludable de las plantas.
- **Reduzca la superficie de césped:** Considere la posibilidad de sustituir grandes extensiones de césped por cubiertas vegetales de bajo mantenimiento, caminos de grava o xerojardinería (jardinería con plantas resistentes a la sequía).

Eficiencia Energética:

- **Iluminación LED:** Utilice luces LED tanto en interiores como en exteriores. Los LED consumen mucha menos energía y duran más que las bombillas incandescentes tradicionales.
- **Paneles solares:** Explore la posibilidad de instalar paneles solares para generar energía renovable para la propiedad.
- **Electrodomésticos de bajo consumo:** Invierta en electrodomésticos con certificación Energy-Star para la lavandería, el lavavajillas y los sistemas de filtración de la piscina.

CONCLUSIÓN

Un establecimiento bien mantenido con prácticas ecológicas crea un paraíso próspero para los huéspedes y el medio ambiente. Recuerde

que unos huéspedes felices y un planeta sano van de la mano.

Groundskeeping and Maintenance Safety Stats and Facts

FACTS

Some of the key hazards associated with groundskeeping and maintenance safety include:

1. **Equipment Accidents:** Workers often operate heavy machinery and equipment such as lawnmowers, trimmers, chainsaws, and power tools. These can lead to accidents, including lacerations, crush injuries, or amputations.
2. **Slips, Trips, and Falls:** Groundskeepers are exposed to uneven terrain, slippery surfaces, and obstacles while performing tasks such as mowing, trimming, or landscaping. Falls from heights, slips on wet surfaces, or trips over debris can result in injuries ranging from bruises to fractures or head trauma.
3. **Chemical Exposure:** Handling and application of pesticides, herbicides, fertilizers, and other chemicals pose risks of exposure to hazardous substances. Improper handling, inadequate PPE, or lack of training in chemical safety can lead to skin irritation, respiratory problems, or long-term health effects.
4. **Heat Stress:** Groundskeepers often work outdoors in hot and humid conditions, especially during the summer months. Prolonged exposure to high temperatures without adequate hydration or rest breaks can result in heat-related illnesses such as heat exhaustion or heatstroke.
5. **Musculoskeletal Injuries:** Manual tasks such as lifting heavy

objects or repetitive motions can strain muscles, joints, and ligaments, leading to musculoskeletal injuries such as sprains, strains, or overuse injuries.

6. **Electrical Hazards:** Contact with live wires or faulty electrical equipment can result in electric shocks, burns, or electrocution.
7. **Wildlife Encounters:** Bites, stings, or exposure to disease-carrying pests pose risks to workers' health.
8. **Noise Exposure:** Operation of noisy equipment such as lawnmowers, leaf blowers, or chainsaws can lead to hearing loss or other auditory problems if workers are not provided with appropriate hearing protection.

STATS

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics (BLS), in 2019, there were approximately 2.8 million nonfatal workplace injuries and illnesses reported among private industry employers. This includes injuries and illnesses across various sectors, including groundskeeping and maintenance.
 - The BLS reported a total of 5,333 fatal occupational injuries in the United States in 2019. While not specific to groundskeeping or maintenance, this statistic highlights the potential severity of workplace hazards in various occupations.
 - The BLS reports that in 2019, there were 183 fatal occupational injuries in the landscaping services industry in the United States. While this figure encompasses various aspects of landscaping beyond groundskeeping and maintenance, it indicates the inherent risks associated with this line of work.
-

Groundskeeping and Maintenance Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Algunos de los principales peligros asociados a la seguridad en el mantenimiento y la conservación del suelo son los siguientes

1. **Accidentes con equipos:** Los trabajadores suelen manejar maquinaria pesada y equipos como cortacéspedes, recortadoras, motosierras y herramientas eléctricas. Estos pueden provocar accidentes, incluyendo laceraciones, lesiones por aplastamiento o amputaciones.
2. **Resbalones, tropiezos y caídas:** Los jardineros están expuestos a terrenos irregulares, superficies resbaladizas y obstáculos mientras realizan tareas como cortar el césped, podar o ajardinar. Las caídas desde alturas, los resbalones en superficies mojadas o los tropiezos con escombros pueden provocar lesiones que van desde contusiones a fracturas o traumatismos craneoencefálicos.
3. **Exposición a productos químicos:** La manipulación y aplicación de pesticidas, herbicidas, fertilizantes y otros productos químicos plantean riesgos de exposición a sustancias peligrosas. Una manipulación incorrecta, un EPP inadecuado o la falta de formación en seguridad química pueden provocar irritaciones cutáneas, problemas respiratorios o efectos sobre la salud a largo plazo.
4. **Estrés térmico:** Los jardineros trabajan a menudo al aire libre en condiciones de calor y humedad, especialmente durante los meses de verano. La exposición prolongada a altas temperaturas sin una hidratación adecuada o pausas de descanso puede provocar enfermedades relacionadas con el calor, como golpes de calor o agotamiento por calor.
5. **Lesiones musculoesqueléticas:** Las tareas manuales como

levantar objetos pesados o los movimientos repetitivos pueden forzar los músculos, las articulaciones y los ligamentos, dando lugar a lesiones musculoesqueléticas como esguinces, distensiones o lesiones por uso excesivo.

6. **Riesgos eléctricos:** El contacto con cables con corriente o equipos eléctricos defectuosos puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o electrocución.
7. **Encuentros con animales salvajes:** Las mordeduras, picaduras o exposición a plagas portadoras de enfermedades suponen riesgos para la salud de los trabajadores.
8. **Exposición al ruido:** El manejo de equipos ruidosos, como cortacéspedes, sopladores de hojas o motosierras, puede provocar la pérdida de audición u otros problemas auditivos si los trabajadores no disponen de la protección auditiva adecuada.

ESTADÍSTICAS

- According to the U.S. Bureau of Labor Statistics (BLS), in 2019, there were approximately 2.8 million nonfatal workplace injuries and illnesses reported among private industry employers. This includes injuries and illnesses across various sectors, including groundskeeping and maintenance.
- The BLS reported a total of 5,333 fatal occupational injuries in the United States in 2019. While not specific to groundskeeping or maintenance, this statistic highlights the potential severity of workplace hazards in various occupations.
- The BLS reports that in 2019, there were 183 fatal occupational injuries in the landscaping services industry in the United States. While this figure encompasses various aspects of landscaping beyond groundskeeping and maintenance, it indicates the inherent risks associated with this line of work.

Groundskeeping and Maintenance Safety Fatality File

Tragic Loss: Fatal Incident Reveals Groundskeeping and Maintenance Safety Neglect

In a heartbreaking turn of events, a fatal incident at a luxury resort shed light on the critical importance of groundskeeping and maintenance safety protocols.

During routine landscaping maintenance, a groundskeeper operating a ride-on mower tragically lost control on a steep embankment, leading to a fatal accident.

Despite immediate emergency response efforts, the groundskeeper succumbed to severe injuries sustained in the incident.

Subsequent investigations uncovered deficiencies in safety training, lack of proper equipment maintenance, and inadequate hazard assessments of the resort's grounds.

This tragic loss underscores the urgent need for comprehensive safety measures, including regular training, equipment inspections, and risk assessments, to protect the well-being of groundskeeping and maintenance staff in hospitality settings.

Groundskeeping and Maintenance Safety Fatality File – Spanish

Trágica pérdida: Un incidente mortal revela negligencias en la seguridad del mantenimiento y el cuidado de los jardines

En un desgarrador giro de los acontecimientos, un incidente mortal ocurrido en un complejo turístico de lujo puso de relieve la importancia crucial de los protocolos de seguridad en el mantenimiento y la conservación de los jardines.

Durante unas tareas rutinarias de mantenimiento de jardines, un jardinero que manejaba un cortacésped con conductor perdió trágicamente el control en un terraplén empinado, lo que provocó un accidente mortal.

A pesar de los esfuerzos de respuesta inmediata de emergencia, el jardinero sucumbió a las graves lesiones sufridas en el incidente.

Las investigaciones posteriores revelaron deficiencias en la formación sobre seguridad, falta de mantenimiento adecuado de los equipos y evaluaciones inadecuadas de los riesgos en los terrenos del complejo.

Esta trágica pérdida subraya la urgente necesidad de adoptar medidas de seguridad integrales, que incluyan formación periódica, inspecciones del equipo y evaluaciones de riesgos, para proteger el bienestar del personal de mantenimiento y jardinería en los establecimientos hoteleros.

Groundskeeping and Maintenance Safety Infographic – Spanish



Fuente: <https://blog.lunet.es>

Groundskeeping and Maintenance Safety Infographic



Source: <https://limblecmms.com>

AEDs – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los desfibriladores externos automáticos (DEA) desempeñan un papel crucial para garantizar la seguridad de los huéspedes. Estos dispositivos se colocan estratégicamente en hoteles, complejos turísticos y otros establecimientos hosteleros para responder con rapidez a emergencias cardíacas repentinas. El rápido despliegue de los DEA puede aumentar significativamente las probabilidades de supervivencia de los huéspedes que sufren un episodio cardíaco, lo que refuerza la dedicación del sector de la hostelería a proporcionar un entorno seguro a todos los clientes.

CUÁL ES EL PELIGRO

Aunque los desfibriladores externos automáticos (DEA) son esenciales para la seguridad de los huéspedes en el sector de la hostelería, su despliegue y uso conllevan algunos riesgos.

En primer lugar, un mantenimiento inadecuado o una capacitación insuficiente del personal pueden dar lugar a un uso incorrecto o a un mal funcionamiento del dispositivo, lo que podría agravar una emergencia médica en lugar de resolverla.

Confiar únicamente en los DEA sin protocolos exhaustivos de respuesta a emergencias puede crear una falsa sensación de seguridad, descuidando otros aspectos críticos de la preparación para emergencias, como la capacitación en reanimación cardiopulmonar y el acceso a los servicios médicos de emergencia. Por lo tanto, aunque los DEA son herramientas valiosas para responder a las emergencias cardíacas en los establecimientos de hostelería, éstos deben mitigar estos riesgos mediante una capacitación rigurosa, un mantenimiento periódico y planes integrales de respuesta a emergencias.

COMO PROTEGERSE

Cuando Utilizar un DEA:

Saber cuándo utilizar un DEA es vital para su aplicación segura y

eficaz. Conocer los signos de una parada cardiaca súbita - inconsciencia, respiración anormal y ausencia de pulso- le ayudará a determinar si la situación requiere un DEA.

- Utilice un DEA cuando una persona no responda, no respire con normalidad y no muestre signos de circulación.
- Se utiliza específicamente para las víctimas de una parada cardiaca súbita, en la que la actividad eléctrica del corazón se vuelve caótica.

Cómo utilizar un DEA:

Saber utilizar un DEA es crucial porque cada minuto cuenta durante una parada cardiaca. Los DEA están diseñados para facilitar su uso, pero una capacitación adecuada le permitirá actuar con confianza y eficacia en una situación de estrés.

El uso eficaz de un desfibrilador externo automático (DEA) implica varios pasos:

1. Evaluación de la Situación: Evalúe la seguridad del entorno y asegúrese de que no hay peligros que puedan perjudicarle a usted, a la víctima o a los transeúntes. Compruebe la capacidad de respuesta y los signos de respiración.
2. Active los Servicios Médicos de Emergencia (SEM): Si la víctima no responde y no respira normalmente, o si no hay signos de circulación (como movimiento o tos), active inmediatamente los SEM o indique a otra persona que lo haga.
3. Recoja y Prepare el DEA: Si hay un DEA disponible, recupérela rápidamente. Encienda el dispositivo y siga las indicaciones visuales y auditivas.
4. Prepare a la Víctima: Exponga el tórax de la víctima y quítele cualquier prenda o joya que pueda interferir con los electrodos.
5. Coloque los Electrodos: Siga las instrucciones suministradas con el DEA para colocar correctamente los electrodos sobre el tórax desnudo de la víctima. Una almohadilla debe colocarse en la parte superior derecha del tórax, justo debajo de la clavícula, y la otra en el lado izquierdo del tórax, justo debajo de la axila.

6. Analice el Ritmo Cardíaco: Deje que el DEA analice el ritmo cardiaco de la víctima. Asegúrese de que nadie toque a la víctima durante este proceso.
7. Administre una Descarga (si se aconseja): Si el DEA detecta un ritmo desfibrilable (como fibrilación ventricular o taquicardia ventricular sin pulso), le pedirá que aplique una descarga. Asegúrese de que nadie toque a la víctima y pulse el botón de descarga según las instrucciones.
8. Realice la RCP: Si el DEA lo aconseja, o si no se aconseja ninguna descarga, reanude inmediatamente la RCP, empezando por las compresiones torácicas.

Precauciones de seguridad:

- Asegúrese siempre de su seguridad, la de la víctima y la de los transeúntes antes de utilizar un DEA.
- Evite utilizar un DEA en entornos con riesgo de explosión o gases inflamables (por ejemplo, cerca de vertidos de gasolina).
- No utilice un DEA en una víctima que esté mojada o tumbada en el agua, ya que supone un riesgo de electrocución.
- Siga atentamente las instrucciones del fabricante y no se desvíe de los procedimientos recomendados.
- Compruebe periódicamente si el DEA presenta signos de daños o mal funcionamiento y asegúrese de que se mantiene y revisa correctamente de acuerdo con las directrices del fabricante.

CONCLUSIÓN

Los DEA son potentes herramientas que pueden aumentar significativamente las tasas de supervivencia en caso de parada cardiaca. Aunque están diseñados para facilitar su uso, saber cuándo y cómo utilizarlos correctamente puede marcar la diferencia.

AEDs – Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Automated External Defibrillators (AEDs) play a crucial role in ensuring guest safety. These life-saving devices are strategically placed in hotels, resorts, and other hospitality venues to respond to sudden cardiac emergencies promptly. Rapid deployment of AEDs can significantly increase the chances of survival for guests experiencing cardiac events, reinforcing the hospitality sector's dedication to providing a safe and secure environment for all patrons.

WHAT'S THE DANGER

While Automated External Defibrillators (AEDs) are essential for guest safety in the hospitality industry, some risks are associated with their deployment and use. Firstly, improper maintenance or inadequate training of staff members could lead to incorrect usage or malfunction of the device, potentially exacerbating a medical emergency rather than resolving it.

Relying solely on AEDs without comprehensive emergency response protocols may create a false sense of security, neglecting other critical aspects of emergency preparedness such as CPR training and access to emergency medical services. Therefore, while AEDs are valuable tools for cardiac emergency response in hospitality settings, establishments must mitigate these risks through rigorous training, regular maintenance, and comprehensive emergency response plans.

HOW TO PROTECT YOURSELF

When to Use an AED:

Understanding when to use an AED is vital for its safe and effective application. Knowing the signs of sudden cardiac arrest

– unconsciousness, abnormal breathing, and no pulse – helps you determine if the situation requires an AED.

- Use an AED when a person is unresponsive, not breathing normally, and shows no signs of circulation.
- It is specifically used for victims of sudden cardiac arrest, where the heart's electrical activity becomes chaotic.

How to Use an AED:

Knowing how to use an AED is crucial because every minute counts during a cardiac arrest. AEDs are designed for easy use, but proper training equips you to act confidently and effectively in a stressful situation.

Using an Automated External Defibrillator (AED) effectively involves several steps:

1. **Assessment of the Situation:** Assess the environment for safety and ensure there are no hazards present that could harm you, the victim, or bystanders. Check for responsiveness and signs of breathing.
2. **Activate Emergency Medical Services (EMS):** If the victim is unresponsive and not breathing normally, or if there are no signs of circulation (such as movement or coughing), immediately activate EMS or instruct someone else to do so.
3. **Retrieve and Prepare the AED:** If an AED is available, retrieve it promptly. Turn on the device and follow the visual and auditory prompts.
4. **Prepare the Victim:** Expose the victim's chest and remove any clothing or jewelry that may interfere with the electrode pads.
5. **Apply the Electrode Pads:** Follow the instructions provided with the AED to place the electrode pads correctly on the victim's bare chest. One pad should be placed on the upper right chest, just below the collarbone, and the other on the left side of the chest, just below the armpit.
6. **Analyze the Heart Rhythm:** Allow the AED to analyze the victim's heart rhythm. Ensure that no one is touching the

victim during this process.

7. **Deliver a Shock (if advised):** If the AED detects a shockable rhythm (such as ventricular fibrillation or pulseless ventricular tachycardia), it will prompt you to deliver a shock. Ensure that no one is touching the victim and press the shock button as instructed.
8. **Perform CPR:** If the AED advises, or if no shock is advised, immediately resume CPR, starting with chest compressions.

Safety precautions:

- Always ensure the safety of yourself, the victim, and bystanders before using an AED.
- Avoid using an AED in environments where there is a risk of explosion or flammable gases (e.g., near gasoline spills).
- Do not use an AED on a victim who is wet or lying in water, as it poses an electrocution risk.
- Follow the manufacturer's instructions carefully and do not deviate from the recommended procedures.
- Regularly check the AED for signs of damage or malfunction and ensure that it is properly maintained and serviced according to manufacturer guidelines.

FINAL WORD

AEDs are powerful tools that can significantly increase survival rates in cardiac arrest emergencies. While they're designed for ease of use, understanding when and how to use them properly can make all the difference.

AEDs – Hospitality Stats and

Facts

FACTS

Here are some hazards associated with AEDs in the hospitality industry:

1. **Misuse:** A significant hazard is the potential for misuse by untrained individuals. If someone without proper training attempts to use the AED incorrectly, it could result in ineffective treatment or even harm to the victim.
2. **Lack of Maintenance:** AEDs require regular maintenance, including battery checks, pad expiration checks, and overall device functionality assessments. If these maintenance tasks are neglected, the AED may not function correctly when needed, leading to delays in providing life-saving treatment.
3. **Accessibility Issues:** While having AEDs available in hospitality settings is crucial, their accessibility can sometimes pose challenges. AEDs should be placed in easily accessible locations with clear signage. If AEDs are not readily available or if guests and staff are unaware of their locations, response times during emergencies may be delayed.
4. **Potential Liability:** Hospitality establishments that provide AEDs must ensure they comply with legal requirements and industry standards. Failure to do so could result in legal liabilities if an incident occurs, such as an injury due to improper maintenance or inadequate training.
5. **Psychological Impact:** Witnessing or being involved in a medical emergency can be traumatic for guests and staff alike. Hospitality employees who are expected to respond to emergencies using AEDs may experience stress and anxiety, especially if they are not adequately trained or prepared for such situations.

STATS

- According to the American Heart Association (AHA), approximately 350,000 out-of-hospital cardiac arrests occur in the United States each year. Having AEDs readily available in public places, including hotels, can significantly increase the chances of survival for individuals experiencing cardiac arrest.
 - Research suggests that prompt defibrillation with an AED, combined with cardiopulmonary resuscitation (CPR), can increase the survival rate of cardiac arrest victims by up to 40%. However, studies also indicate that AEDs are not used as often as they could be in out-of-hospital cardiac arrest situations.
 - A study highlighted the importance of having AEDs in hotels, citing that 74% of cardiac arrest victims who received AED treatment survived, while only 4% survived waiting for paramedics without AED.
 - Approximately 40,000 cardiac arrests occur in Canada every year, with 80% of them occurring outside of a hospital setting. The probability of survival declines by 7% to 10% with each passing minute, and defibrillation improves survival rates by up to 30% if delivered in the first few minutes. AEDs combined with Cardiopulmonary Resuscitation (CPR) can increase survival rates to 50% or more.
-

AEDs – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Estos son algunos de los peligros asociados a los DEA en el sector

de la hostelería:

1. **Uso Indebido:** Un peligro importante es el posible uso indebido por parte de personas sin capacitación. Si alguien sin la formación adecuada intenta utilizar el DEA de forma incorrecta, podría resultar en un tratamiento ineficaz o incluso dañar a la víctima.
2. **Falta de Mantenimiento:** Los DEA requieren un mantenimiento periódico, que incluye comprobaciones de la batería, comprobaciones de la caducidad de los electrodos y evaluaciones generales de la funcionalidad del dispositivo. Si se descuidan estas tareas de mantenimiento, es posible que el DEA no funcione correctamente cuando sea necesario, lo que provocaría retrasos en la administración del tratamiento que salva vidas.
3. **Problemas de Accesibilidad:** Aunque disponer de DEA en los establecimientos de hostelería es crucial, su accesibilidad a veces puede plantear problemas. Los DEA deben colocarse en lugares de fácil acceso con una señalización clara. Si los DEA no están fácilmente disponibles o si los huéspedes y el personal desconocen su ubicación, los tiempos de respuesta durante las emergencias pueden retrasarse.
4. **Responsabilidad Potencial:** Los establecimientos hosteleros que dispongan de DEA deben asegurarse de que cumplen los requisitos legales y las normas del sector. No hacerlo podría dar lugar a responsabilidades legales si se produce un incidente, como una lesión debida a un mantenimiento inadecuado o a una capacitación inadecuada.
5. **Impacto Psicológico:** Presenciar o verse involucrado en una emergencia médica puede ser traumático tanto para los huéspedes como para el personal. Los empleados de hostelería que deben responder a emergencias con DEA pueden sufrir estrés y ansiedad, sobre todo si no han recibido la formación adecuada o no están preparados para estas situaciones.

ESTADÍSTICAS

- Según la Asociación Americana del Corazón (AHA), cada año se producen en Estados Unidos aproximadamente 350.000 paradas cardíacas extrahospitalarias. Disponer de DEA en lugares públicos, incluidos los hoteles, puede aumentar significativamente las probabilidades de supervivencia de las personas que sufren una parada cardíaca.
- Las investigaciones sugieren que la desfibrilación rápida con un DEA, combinada con la reanimación cardiopulmonar (RCP), puede aumentar la tasa de supervivencia de las víctimas de parada cardíaca hasta en un 40%. Sin embargo, los estudios también indican que los DEA no se utilizan con la frecuencia que podrían en situaciones de parada cardíaca extrahospitalaria.
- Un estudio destacó la importancia de disponer de DEA en los hoteles, citando que el 74% de las víctimas de parada cardíaca que recibieron tratamiento con DEA sobrevivieron, mientras que sólo el 4% sobrevivió a la espera de los paramédicos sin DEA.
- Cada año se producen en Canadá unas 40.000 paradas cardíacas, el 80% de ellas fuera del ámbito hospitalario. La probabilidad de supervivencia disminuye entre un 7% y un 10% con cada minuto que pasa, y la desfibrilación mejora las tasas de supervivencia hasta en un 30% si se administra en los primeros minutos. Los DEA combinados con la reanimación cardiopulmonar (RCP) pueden aumentar las tasas de supervivencia hasta el 50% o más.

AEDs – Hospitality Fatality File

Tragedy Unveiled: Fatal Incident Exposes Gaps in AED Preparedness in Hospitality

In a harrowing turn of events, a fatal incident at a prominent hotel revealed critical gaps in AED preparedness within the hospitality industry.

During a bustling evening event, a guest suddenly collapsed from cardiac arrest.

Despite frantic efforts by hotel staff to locate the nearest AED, precious minutes slipped away before one was finally retrieved.

Tragically, by the time the AED arrived, it was discovered to be malfunctioning, rendering it unusable. Despite subsequent emergency medical response, the guest succumbed to the cardiac event.

Investigations into the incident unveiled inadequate AED maintenance protocols and staff training deficiencies.

This sobering tragedy underscores the urgent need for comprehensive AED programs in hospitality settings, including regular maintenance, staff training, and heightened awareness of AED locations, to prevent similar incidents from occurring in the future.

AEDs – Hospitality Fatality File – Spanish

Tragedia al Descubierta: Un incidente mortal deja al descubierto las deficiencias en la preparación de los hoteles para el uso de DEA

En un giro desgarrador de los acontecimientos, un incidente mortal ocurrido en un importante hotel puso de manifiesto la existencia de deficiencias críticas en la preparación para el uso de DEA en el sector de la hostelería.

Durante una animada velada, un cliente sufrió una parada cardíaca repentina.

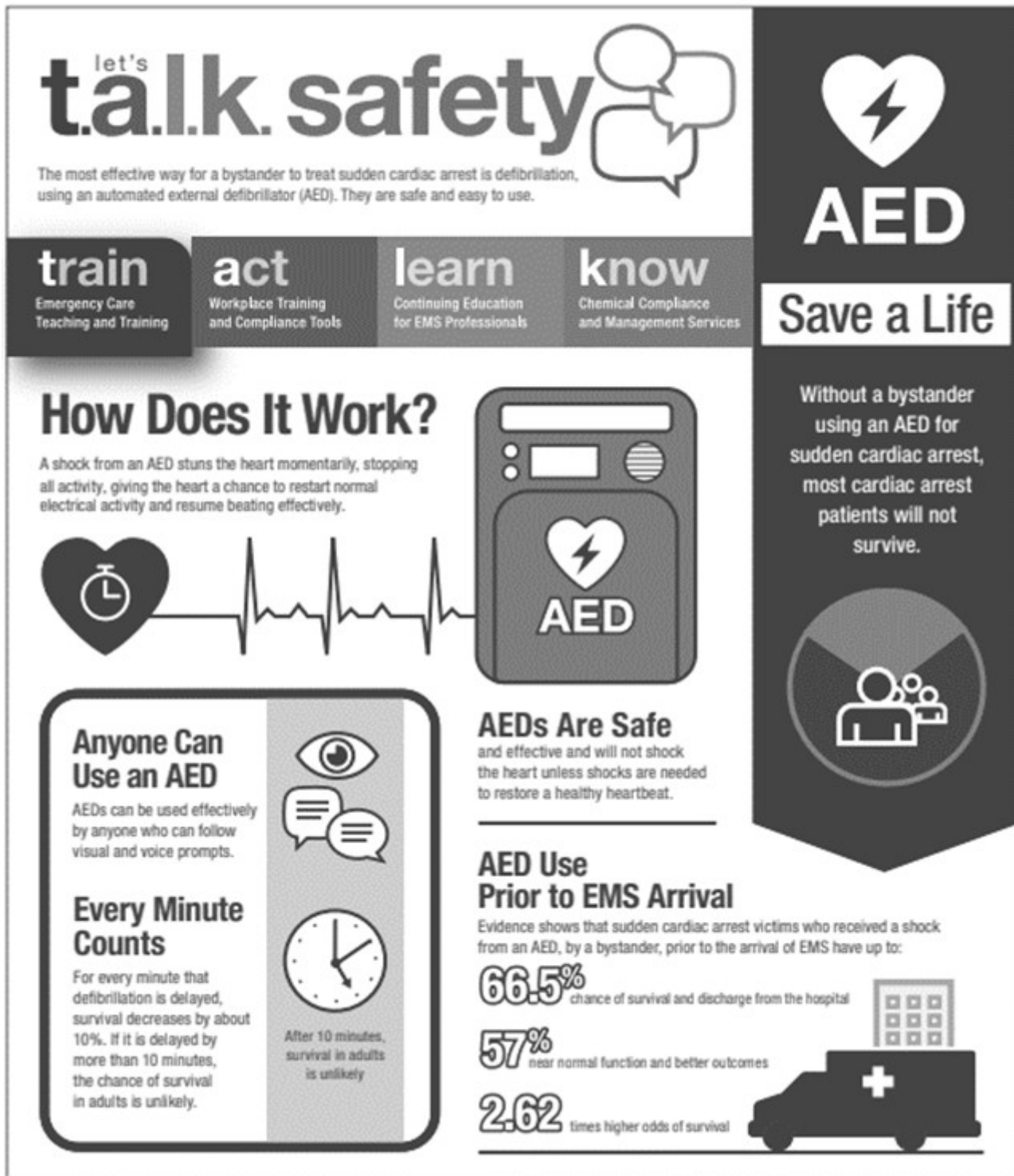
A pesar de los frenéticos esfuerzos del personal del hotel por localizar el DEA más cercano, pasaron unos minutos preciosos antes de que finalmente se recuperara uno.

Por desgracia, cuando llegó el DEA, se descubrió que no funcionaba correctamente, por lo que quedó inutilizado. A pesar de la posterior respuesta médica de emergencia, el huésped sucumbió al evento cardíaco.

Las investigaciones sobre el incidente revelaron protocolos inadecuados de mantenimiento del DEA y deficiencias en la formación del personal.

Esta tragedia subraya la urgente necesidad de contar con programas completos de DEA en los establecimientos hosteleros, que incluyan un mantenimiento periódico, formación del personal y un mayor conocimiento de la ubicación de los DEA, para evitar que se produzcan incidentes similares en el futuro.

AEDs – Hospitality Infographic



Source: <https://goto.hsi.com>

AEDs – Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: <https://www.healthychildren.org>