

Lockdown Procedure for Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Lockdown procedures are crucial for hospitality businesses to ensure guest and staff safety during emergencies. These plans should be specific to the establishment's layout and consider potential threats like natural disasters or security breaches. A lockdown procedure helps staff respond quickly and efficiently, minimizing confusion and ensuring everyone knows what steps to take for shelter or evacuation.

WHAT'S THE DANGER

Lockdown procedures should be implemented in various situations to ensure guest and staff safety:

- **Security Threats:** This includes situations with a high risk of violence or harm, such as active shooters, robberies, or hostage situations. A lockdown helps secure the area and restrict movement until authorities arrive.
- **Fires:** A lockdown may be necessary to control the spread of flames and smoke and ensure everyone evacuates in an orderly fashion.
- **Natural Disasters:** Depending on the severity, a lockdown might be needed for tornadoes, hurricanes, or earthquakes. This allows staff to secure the building and take shelter in designated areas.
- **Hazardous Materials Spills:** A lockdown can prevent exposure and allow for proper decontamination procedures if a hazardous material is released in the vicinity.

Even though lockdowns are implemented for safety, there can be hazards that arise during them in a hospitality setting:

- While a lockdown controls movement to prevent harm during

emergencies, it can also restrict movement in ways that could hinder escape routes in a fire or during a structural collapse.

- Being confined for a prolonged period, especially with uncertain information about the situation, can lead to anxiety, panic attacks, and claustrophobia for some guests and staff.
- Lockdowns can make it difficult to reach guests or staff experiencing a medical emergency quickly.
- The stress of the situation or underlying tensions between guests or staff could escalate into altercations during a lockdown.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Emergencies can strike unexpectedly. While the goal is always to prevent them, having a well-rehearsed lockdown procedure in place is essential for ensuring guest and staff safety in the face of danger. How to perform a lockdown in a hospitality setting and the key safety procedures involved:

Preparation:

- **Develop a Lockdown Plan:** This plan should outline procedures for different emergencies, communication protocols, designated lockdown areas, and staff roles.
- **Staff Training:** Regularly train staff on the lockdown plan, including practicing drills to ensure everyone understands their roles and responds efficiently.
- **Communication Tools:** Ensure you have functioning communication tools like walkie-talkies or a designated communication channel for staff during a lockdown.

Initiating a Lockdown:

1. **Assess the Threat:** Management needs to assess the situation and determine if a lockdown is necessary.
2. **Trigger the Alarm (if applicable):** If your plan involves an audible lockdown alarm, activate it to signal the emergency.
3. **Announce Lockdown (verbally and visually):** Use clear and

concise messages to announce the lockdown over public address systems and display visual lockdown signs.

4. **Secure the Area:** Depending on the situation, this might involve locking down specific areas or the entire building. Staff should secure entrances and exits to prevent unauthorized entry.
5. **Move Guests and Staff to Designated Lockdown Areas:** Guide guests and staff to pre-determined secure locations based on their current location. These areas should be away from windows, have minimal exits, and offer proper shelter depending on the emergency (fire vs. shooter).
6. **Instruct Guests and Staff on Lockdown Procedures:** Inform everyone about what to expect during the lockdown, including remaining quiet, staying put, and following further instructions.

Maintaining the Lockdown:

- **Monitor the Situation:** Management or designated staff should continuously monitor the situation and stay updated on developments.
- **Maintain Communication:** Keep guests and staff informed through regular updates using the designated communication channels established in your plan.
- **Account for Everyone:** Once safe to do so, take a headcount to ensure everyone is accounted for.

Additional Safety Procedures:

- **Guests with Disabilities:** The lockdown plan should address the needs of guests with disabilities, ensuring they can be safely assisted to designated lockdown areas.
- **First Aid:** Ensure there are readily available first aid kits in designated lockdown areas.
- **Security Measures:** If the lockdown is due to a security threat, have a plan for cooperating with law enforcement upon their arrival.

FINAL WORD

Remember, the specific lockdown procedures will vary depending on the size and type of hospitality business as well as local regulations. Tailoring your plan to your specific situation and ensuring everyone is familiar with the procedures is crucial.

Lockdown Procedure for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los procedimientos de cierre son cruciales para que las empresas de hostelería garanticen la seguridad de los clientes y el personal en caso de emergencia. Estos planes deben ser específicos para la distribución del establecimiento y tener en cuenta posibles amenazas, como catástrofes naturales o fallos de seguridad. Un procedimiento de cierre ayuda al personal a responder con rapidez y eficacia, minimizando la confusión y garantizando que todos sepan qué pasos dar para refugiarse o evacuar.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los procedimientos de cierre deben aplicarse en diversas situaciones para garantizar la seguridad de los huéspedes y del personal:

- **Amenazas a la seguridad:** Esto incluye situaciones con un alto riesgo de violencia o daño, como tiradores activos,

robos o situaciones con rehenes. Un cierre ayuda a asegurar la zona y restringir los movimientos hasta que lleguen las autoridades.

- **Incendios:** Un cierre puede ser necesario para controlar la propagación de las llamas y el humo y asegurar que todos evacuen de manera ordenada.
- **Catástrofes Naturales:** Dependiendo de la gravedad, puede ser necesario un cierre en caso de tornados, huracanes o terremotos. Esto permite al personal asegurar el edificio y refugiarse en las áreas designadas.
- **Derrames de Materiales Peligrosos:** Un cierre puede prevenir la exposición y permitir procedimientos de descontaminación apropiados si se libera un material peligroso en las cercanías.

Aunque los cierres se implementan por seguridad, pueden surgir peligros durante los mismos en un entorno de hospitalidad:

- Mientras que un cierre controla el movimiento para prevenir daños durante emergencias, también puede restringir el movimiento de manera que podría obstaculizar las rutas de escape en un incendio o durante un colapso estructural.
- Estar confinado durante un periodo prolongado, especialmente con información incierta sobre la situación, puede provocar ansiedad, ataques de pánico y claustrofobia en algunos clientes y miembros del personal.
- Los cierres pueden dificultar el rápido acceso a los huéspedes o al personal que sufran una emergencia médica.
- El estrés de la situación o las tensiones subyacentes entre los huéspedes o el personal pueden desembocar en altercados durante un cierre.

COMO PROTEGERSE

Las emergencias pueden surgir de forma inesperada. Aunque el objetivo siempre es prevenirlas, disponer de un procedimiento de cierre bien ensayado es esencial para garantizar la seguridad de los clientes y el personal en caso de peligro. Cómo llevar a cabo un cierre patronal en un establecimiento de hostelería y los

principales procedimientos de seguridad implicados:

Preparación:

- **Elabore un Plan de Cierre:** Este plan debe describir los procedimientos para las distintas emergencias, los protocolos de comunicación, las zonas de cierre designadas y las funciones del personal.
- **Capacitación del Personal:** Capacite regularmente al personal sobre el plan de cierre, incluyendo la práctica de simulacros para asegurarse de que todos entienden sus funciones y responden de manera eficiente.
- **Herramientas de Comunicación:** Asegúrese de que dispone de herramientas de comunicación operativas, como walkie-talkies o un canal de comunicación designado para el personal durante un cierre.

Cómo Iniciar un Cierre:

1. **Evaluar la amenaza:** La dirección debe evaluar la situación y determinar si es necesario un cierre.
2. **Active la Alarma (si procede):** Si su plan incluye una alarma audible de cierre, actívela para señalar la emergencia.
3. **Anuncie el Cierre (verbal y visualmente):** Utilice mensajes claros y concisos para anunciar el cierre por megafonía y muestre señales visuales de cierre.
4. **Asegure la Zona:** Dependiendo de la situación, esto puede implicar el cierre de áreas específicas o de todo el edificio. El personal debe asegurar las entradas y salidas para impedir la entrada de personas no autorizadas.
5. **Traslade a los Huéspedes y al Personal a las Zonas de Cierre Designadas:** Dirija a los huéspedes y al personal a lugares seguros predeterminados en función de su ubicación actual. Estas áreas deben estar alejadas de las ventanas, tener un mínimo de salidas y ofrecer un refugio adecuado dependiendo de la emergencia (incendio / tirador).
6. **Instruya a los Huéspedes y al Personal sobre los Procedimientos de Cierre:** Informe a todos sobre lo que deben esperar durante el cierre, incluyendo permanecer en silencio, no moverse y seguir instrucciones adicionales.

Mantener el cierre:

- **Supervise la Situación:** La dirección o el personal designado deben supervisar continuamente la situación y mantenerse al corriente de los acontecimientos.
- **Mantenga la Comunicación:** Mantenga informados a los huéspedes y al personal mediante actualizaciones periódicas utilizando los canales de comunicación designados establecidos en su plan.
- **Tenga en Cuenta a Todos:** Una vez que sea seguro hacerlo, haga un recuento para asegurarse de que todos están presentes.

Procedimientos de seguridad adicionales:

- **Huéspedes con Discapacidades:** El plan de cierre debe tener en cuenta las necesidades de los huéspedes con discapacidades, garantizando que puedan ser asistidos de forma segura hasta las zonas de cierre designadas.
- **Primeros Auxilios:** Asegúrese de que haya botiquines de primeros auxilios fácilmente disponibles en las zonas de cierre designadas.
- **Medidas de Seguridad:** Si el cierre se debe a una amenaza para la seguridad, disponga de un plan para cooperar con las fuerzas de seguridad a su llegada.

CONCLUSIÓN

Recuerde que los procedimientos específicos de cierre variarán en función del tamaño y el tipo de negocio de hostelería, así como de la normativa local. Es fundamental adaptar el plan a la situación específica y asegurarse de que todo el mundo está familiarizado con los procedimientos.

Lockdown Procedure for Hospitality Stats and Facts

FACTS

Here are some potential hazards associated with lockdown procedures in hospitality settings:

1. **Communication Failures:** Ineffective communication during a lockdown can lead to confusion, panic, and non-compliance with safety protocols, increasing the risk of harm to guests and staff.
2. **Insufficient Training:** Without regular and comprehensive training, staff may not know how to properly implement lockdown procedures, leading to delays or errors in response.
3. **Inadequate Security Measures:** Inadequate security infrastructure or planning can compromise the effectiveness of a lockdown, potentially allowing threats to access secure areas.
4. **Evacuation Challenges:** In large or complex hospitality venues, ensuring that all guests are accounted for and safely evacuated or secured can be challenging, especially if there are mobility-impaired individuals or language barriers.
5. **Psychological Stress:** Lockdown situations can be highly stressful and traumatic for guests and staff, potentially leading to long-term psychological impacts.
6. **Access Control:** Properly controlling access to and from the property is crucial during a lockdown. Failure to do so can exacerbate the situation by allowing threats to enter or preventing help from reaching those inside.
7. **Emergency Supplies:** Lack of access to emergency supplies, like medical kits or food and water, during prolonged lockdowns can create additional risks, especially for vulnerable individuals.

STATS

- Lockdowns and restrictions have significantly impacted the revenue of businesses in the hospitality sector. According to data from Statista, global hotel industry revenue dropped by over 50% in 2020 compared to the previous year due to the COVID-19 pandemic and associated lockdowns.
 - Lockdown measures have led to temporary closures and, in some cases, permanent closures of hospitality establishments. A report by the American Hotel & Lodging Association (AHLA) estimated that nearly 70% of hotel employees in the United States were laid off or furloughed at the peak of the pandemic, and thousands of hotels were at risk of foreclosure without additional government support.
 - Lockdowns and restrictions led to temporary closures and, in some cases, permanent closures of hospitality establishments across Canada. Data from the Canadian Federation of Independent Business (CFIB) indicated that nearly one in six (17%) hospitality businesses in Canada were at risk of permanent closure due to the pandemic as of early 2021.
 - The hospitality sector in Canada experienced significant job losses during the pandemic. According to Statistics Canada, employment in accommodation and food services decreased by over 40% from February to April 2020, representing the largest decline among all industries in the country.
-

Lockdown Procedure for Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

A continuación, se exponen algunos peligros potenciales asociados a los procedimientos de cierre en establecimientos de hostelería:

1. **Fallos de Comunicación:** Una comunicación ineficaz durante un cierre puede provocar confusión, pánico e incumplimiento de los protocolos de seguridad, aumentando el riesgo de daños a los huéspedes y al personal.
2. **Capacitación Insuficiente:** Sin una capacitación regular y completa, el personal puede no saber cómo implementar correctamente los procedimientos de cierre, lo que lleva a retrasos o errores en la respuesta.
3. **Medidas de Seguridad Inadecuadas:** Una infraestructura o planificación de seguridad inadecuada puede comprometer la eficacia de un cierre, permitiendo potencialmente que las amenazas accedan a áreas seguras.
4. **Problemas de Evacuación:** En lugares de hospitalidad grandes o complejos, garantizar que todos los huéspedes sean contabilizados y evacuados o asegurados de forma segura puede ser un desafío, especialmente si hay personas con problemas de movilidad o barreras lingüísticas.
5. **Estrés Psicológico:** Las situaciones de cierre pueden ser altamente estresantes y traumáticas para los huéspedes y el personal, lo que potencialmente puede conducir a impactos psicológicos a largo plazo.
6. **Control de Accesos:** Controlar adecuadamente el acceso a y desde la propiedad es crucial durante un cierre. No hacerlo puede agravar la situación al permitir la entrada de amenazas o impedir que la ayuda llegue a los que están dentro.
7. **Suministros de Emergencia:** La falta de acceso a suministros de emergencia, como botiquines médicos o alimentos y agua, durante cierres prolongados puede crear riesgos adicionales, especialmente para las personas vulnerables.

ESTADÍSTICAS

- Los cierres patronales y las restricciones han afectado significativamente a los ingresos de las empresas del sector de la hostelería. Según datos de Statista, los ingresos mundiales de la industria hotelera cayeron más de un 50% en 2020 en comparación con el año anterior debido a la pandemia de COVID-19 y los cierres asociados.
- Las medidas de cierre han provocado cierres temporales y, en algunos casos, cierres permanentes de establecimientos hosteleros. Un informe de la American Hotel & Lodging Association (AHLA) estimaba que casi el 70% de los empleados de los hoteles de Estados Unidos habían sido despedidos en el momento álgido de la pandemia, y miles de hoteles corrían el riesgo de ser embargados sin ayuda gubernamental adicional.
- Los cierres y las restricciones provocaron cierres temporales y, en algunos casos, permanentes de establecimientos hosteleros en todo Canadá. Los datos de la Federación Canadiense de Empresas Independientes (CFIB) indicaron que casi uno de cada seis (17%) negocios de hostelería en Canadá corrían el riesgo de cierre permanente debido a la pandemia a principios de 2021.
- El sector de la hostelería en Canadá experimentó importantes pérdidas de empleo durante la pandemia. Según Statistics Canada, el empleo en los servicios de alojamiento y alimentación disminuyó más de un 40% entre febrero y abril de 2020, lo que representa el mayor descenso entre todas las industrias del país.

Lockdown Procedure for

Hospitality Fatality File

Tragic Outcome from Inadequate Lockdown Procedures in a Hotel Crisis

In a heart-wrenching event at a downtown hotel, a security breach led to a tragic fatality, spotlighting the dire consequences of insufficient lockdown procedures.

During an unforeseen security threat, the hotel initiated a lockdown, but the lack of clear protocols and inadequate staff training resulted in chaotic execution.

A hotel guest, confused by the insufficient instructions and unable to secure themselves in their room, ventured into a restricted area in an attempt to find safety.

Tragically, this area was the epicenter of the threat, leading to the guest's untimely death.

This incident has raised serious concerns about the hotel's preparedness for emergency situations, emphasizing the critical need for well-defined lockdown procedures, regular staff training, and clear communication channels to ensure the safety and security of both guests and staff during crises.

Lockdown Procedure for Hospitality Fatality File – Spanish

Trágico desenlace de un cierre inadecuado en una crisis hotelera

En un suceso desgarrador ocurrido en un hotel del centro de la ciudad, un fallo de seguridad provocó una trágica muerte, poniendo de manifiesto las terribles consecuencias de unos procedimientos de cierre insuficientes.

Ante una amenaza imprevista para la seguridad, el hotel inició un cierre, pero la falta de protocolos claros y la formación inadecuada del personal dieron lugar a una ejecución caótica.

Un cliente del hotel, confundido por la falta de instrucciones e incapaz de asegurarse en su habitación, se adentró en una zona restringida en un intento de ponerse a salvo.

Trágicamente, esta zona fue el epicentro de la amenaza, lo que provocó la muerte rápida del huésped.

Este incidente ha suscitado serias preocupaciones sobre la preparación del hotel para situaciones de emergencia, poniendo de relieve la necesidad crítica de contar con procedimientos de cierre bien definidos, formación periódica del personal y canales de comunicación claros para garantizar la seguridad tanto de los huéspedes como del personal durante las crisis.

Lockdown Procedure for Hospitality Infographic

LOCKDOWN PROCEDURE



1. Immediately move to the nearest room you feel is safe with as many people as possible
2. Lock and/or barricade the door
3. Turn off the lights or maintain minimal lighting
4. Close any window coverings
5. Take adequate cover out of sight
6. Turn off cell phones unless you need to report injured people
7. If available, turn on a computer for direction and updates
8. Remain calm and quiet, do not attempt to leave the room until police arrive at your door or there is an all-clear announcement

Source: <https://www.qnetnews.ca>

**Lockdown Procedure for
Hospitality Infographic –
Spanish**



PROCEDIMIENTO DE BLOQUEO O CIERRE DE PUERTAS EN EL INTERIOR DEL EDIFICIO LOCKDOWN

“Mientras que es claro que nuestros niños están más seguros cuando están en la escuela, es muy importante evaluar constantemente nuestros procedimientos de seguridad y mantener las mejores practicas actuales para responder a probables amenazas”

EVACUAR

Con una amenaza adentro del edificio, si se presenta la oportunidad por sí misma, evacuen el lugar a un lugar seguro en el vecindario y notificar a las autoridades de su ubicación.

SEGUROS/CANDADOS, LUCES, FUERA DE LA VISTA

Si no pueden evacuar el lugar de una manera segura, encuentren el salón más cercano, aseguren las puertas, apaguen las luces, y manténganse fuera de la vista para que nadie los vea.

BLOQUEAR Y OBSTRUIR*

Si un intruso está consiente de su ubicación, tomen las medidas o pasos necesarios para bloquear u obstruir las entradas con objetos que encuentren en el salón. Entonces repartan a los estudiantes en el salón, que no estén muy juntos unos de los otros.

DISPERSAR Y DISTRAER*

Si el intruso entra a la ubicación de su lugar, mantengan un patrón de estudiantes dispersados y distraigan su enfoque tirando objetos.

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Burns and scalds are a common concern in the hospitality industry. From sizzling grills and steaming coffee to hot plates and boiling water, there are many potential hazards for staff and guests. These injuries can be serious, causing pain, scarring, and even lost work time. Luckily, by implementing precautions, hospitality businesses can significantly reduce the risk of burns and scalds.

WHAT'S THE DANGER

Potential hazards and injuries related to burns and scalds are a major concern in the hospitality industry. From sizzling grills and steaming coffee to hot plates and boiling water, there are many potential hazards for staff and guests. These injuries can be serious, causing pain, scarring, and even lost work time. Here are some specific hazards that can lead to burns and scalds in hospitality settings:

- **Hot liquids:** Spills from coffee pots, kettles, soup tureens, and even beverage service can cause scalding injuries.
- **Hot surfaces:** Stoves, ovens, grills, panini presses, waffle irons, and even curling irons can all cause burns if proper care is not taken.
- **Steam:** Opening ovens, lifting pot lids, or being near vents releasing hot steam can all lead to burns.
- **Open flames:** Fireplaces, grills, and even flambéed dishes can cause burns if not handled properly.
- **Hot cooking oil:** Deep fryers and splattering oil on stoves are serious hazards that can cause significant burns.
- **Incorrect use of chemicals:** Certain cleaning products can cause chemical burns if not handled according to the instructions.

HOW TO PROTECT YOURSELF

There are steps hospitality businesses can take to mitigate these risks and prevent burns and scalds:

- **Training:** Employers should provide comprehensive training for workers on:
 - Identifying potential hazards (hot liquids, surfaces, steam, open flames, oil).
 - Safe food handling practices (using potholders, turning handles inward, avoiding overcrowding stovetops).
 - Proper use and care of equipment (ovens, grills, fryers, irons).
 - Spill clean-up procedures (avoiding direct contact, using proper tools).
 - Safe lifting techniques (to prevent spills from heavy pots).
- **Personal Protective Equipment (PPE):**
 - **Heat-resistant gloves and mitts:** Mandatory for handling hot food items, oven use, and cleaning hot surfaces.
 - **Non-slip shoes:** Reduce the risk of slips and falls near spills or wet floors.
 - **Aprons:** Provide some protection from splashes and spills.
- **Workplace Design and Maintenance:**
 - **Proper ventilation:** Reduce exposure to heat and steam in kitchens.
 - **Regular equipment checks:** Ensure all equipment is functioning properly and doesn't have faulty parts that could cause burns.
 - **Designated spill clean-up kits:** Easily accessible for quick response to spills.
 - **Clearly marked hot zones:** Areas with hot surfaces, ovens, or open flames should be clearly identified.

What to Do If a Burn Occurs:

- **Minor Burns:**

- Cool the burn immediately: Run cool (not cold) water over the burn for 10-15 minutes.
- Remove any clothing or jewelry constricting the burned area.
- Cover the burn with a sterile bandage or clean cloth.
- Do not apply ointments, butter, or petroleum jelly.
- Elevate the burned area if possible.
- Monitor for signs of infection (redness, pus, fever).
- Seek medical attention if the burn is larger than 2 inches, blisters, or occurs on the face, hands, feet, or genitals.

- **Serious Burns:**

- Call emergency services immediately (e.g., dial 911 in the US and Canada).
- Do not attempt to remove clothing stuck to the burn.
- Cover the burn loosely with a clean cloth.
- Keep the person warm and comfortable.
- Avoid giving the person anything to eat or drink.

FINAL WORD

In the fast-paced hospitality environment, prioritizing burn prevention protects your workers and ensures a smooth operation. By implementing these steps, you can create a safer and healthier workplace for everyone.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Meeting Kit

– Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Las quemaduras y escaldaduras son una preocupación común en el sector de la hostelería. Desde las parrillas que chisporrotean y el café humeante hasta los platos calientes y el agua hirviendo, existen muchos peligros potenciales para el personal y los clientes. Estas lesiones pueden ser graves y causar dolor, cicatrices e incluso bajas laborales. Por suerte, si se toman precauciones, las empresas hosteleras pueden reducir considerablemente el riesgo de quemaduras y escaldaduras.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los posibles riesgos y lesiones relacionados con quemaduras y escaldaduras son una de las principales preocupaciones en el sector de la hostelería. Desde las parrillas que chisporrotean y el café humeante hasta los platos calientes y el agua hirviendo, existen muchos peligros potenciales para el personal y los clientes. Estas lesiones pueden ser graves y causar dolor, cicatrices e incluso bajas laborales. He aquí algunos peligros específicos que pueden provocar quemaduras y escaldaduras en los establecimientos de hostelería:

- **Líquidos calientes:** Los derrames de las cafeteras, teteras, soperas e incluso del servicio de bebidas pueden provocar quemaduras.
- **Superficies calientes:** Las estufas, los hornos, las parrillas, las panificadoras, las planchas para gofres e incluso los rizadores de pelo pueden provocar quemaduras si no se toman las precauciones adecuadas.
- **Vapor:** Abrir hornos, levantar tapas de ollas o estar cerca de rejillas de ventilación que liberan vapor caliente puede provocar quemaduras.
- **Llamas abiertas:** Las chimeneas, las parrillas e incluso los platos flambeados pueden provocar quemaduras si no se

manipulan adecuadamente.

- **Aceite de cocina caliente:** Las freidoras y las salpicaduras de aceite en las cocinas son peligros graves que pueden causar quemaduras importantes.
- **Uso incorrecto de productos químicos:** Ciertos productos de limpieza pueden causar quemaduras químicas si no se manipulan según las instrucciones.

COMO PROTEGERSE

Existen medidas que las empresas hosteleras pueden adoptar para mitigar estos riesgos y evitar quemaduras y escaldaduras:

- **Capacitación:** Los empleadores deben proporcionar una capacitación completa a los trabajadores sobre:
 - Identificación de peligros potenciales (líquidos calientes, superficies, vapor, llamas, aceite).
 - Prácticas seguras de manipulación de alimentos (uso de agarraderas, girar los mangos hacia dentro, evitar el hacinamiento en los fogones).
 - Uso y cuidado adecuados de los equipos (hornos, parrillas, freidoras, planchas).
 - Procedimientos de limpieza de derrames (evitar el contacto directo, utilizar las herramientas adecuadas).
 - Técnicas seguras de levantamiento (para evitar derrames de ollas pesadas).
- **Equipo de protección personal (EPP):**
 - **Guantes y manoplas resistentes al calor:** Obligatorios para manipular alimentos calientes, utilizar el horno y limpiar superficies calientes.
 - **Calzado antideslizante:** Reducen el riesgo de resbalones y caídas cerca de derrames o suelos mojados.
 - **Delantales:** Proporcionan cierta protección contra salpicaduras y derrames.
- **Diseño y mantenimiento del lugar de trabajo:**
 - **Ventilación adecuada:** Reduzca la exposición al calor y al vapor en las cocinas.

- **Revisiones periódicas del equipo:** Asegúrese de que todos los equipos funcionan correctamente y no tienen piezas defectuosas que puedan causar quemaduras.
- **Kits designados para la limpieza de derrames:** De fácil acceso para responder rápidamente a los derrames.
- **Zonas calientes claramente señalizadas:** Las zonas con superficies calientes, hornos o llamas abiertas deben estar claramente identificadas.

Qué hacer si se produce una quemadura:

▪ Quemaduras leves:

- **Enfríe la quemadura inmediatamente:** Deje correr agua fresca (no fría) sobre la quemadura durante 10-15 minutos.
- **Quítese la ropa o las joyas que aprieten la zona quemada.**
- **Cubra la quemadura con un vendaje estéril o un paño limpio.**
- **No aplique pomadas, manteca ni vaselina.**
- **Eleve la zona quemada si es posible.**
- **Vigile si hay signos de infección (enrojecimiento, pus, fiebre).**
- **Busque atención médica si la quemadura mide más de 5 cm, tiene ampollas o se produce en la cara, las manos, los pies o los genitales.**

▪ Quemaduras graves:

- **Llame inmediatamente a los servicios de emergencia (por ejemplo, marque 911 en EE.UU. y Canadá).**
- **No intente quitarse la ropa pegada a la quemadura.**
- **Cubra la quemadura sin apretar con un paño limpio.**
- **Mantenga a la persona abrigada y cómoda.**
- **Evite darle de comer o beber.**

CONCLUSIÓN

En el vertiginoso entorno de la hostelería, dar prioridad a la prevención de quemaduras protege a sus trabajadores y garantiza un funcionamiento sin problemas. Aplicando estas medidas, puede crear

un lugar de trabajo más seguro y saludable para todos.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Stats and Facts

FACTS

Burns and scalds are significant hazards in the hospitality industry, particularly in environments like kitchens, laundries, and restaurants within hotels. Here are some of the key hazards associated with burns and scalds in this sector:

1. **Kitchen Operations:** The kitchen is a high-risk area for burns and scalds due to the presence of hot surfaces, liquids, and steam. Employees are at risk from hot cooking equipment (stoves, ovens, fryers), boiling liquids, hot oil, and steam from pots and pans.
2. **Handling Hot Beverages and Food:** Serving and preparing hot beverages and food can lead to scalds. Spills from hot drinks or soups are common and can cause severe injuries.
3. **Equipment and Appliance Contact:** In the hospitality industry, workers often interact with dishwashers, steamers, and other hot appliances that can cause burns upon contact.
4. **Chemical Burns:** The use of cleaning chemicals and agents in housekeeping and maintenance can lead to chemical burns if proper protective gear isn't used or if there's accidental skin contact.
5. **Laundry Operations:** Industrial laundry equipment can reach high temperatures, posing burn risks to employees handling linens straight out of dryers or presses.

6. Maintenance Work: Maintenance staff in hotels might be exposed to risks of burns when dealing with electrical equipment, boilers, or heating systems.

STATS

- In the hospitality industry in Canada and the USA, burns and scalds are serious risks that can lead to many injuries. According to the Canadian Hospitals Injury Reporting and Prevention Program (CHIRPP), there were 1,682 cases of thermal burns and scalds sustained, representing 1.2% of injuries reported in that year. Additionally, CE Safety analyzed the Labour Force Survey and found that between 2015 and 2018, 23,000 workers reported suffering from non-fatal burns or scalds in the workplace, with an average of 75 workers out of every 100,000 experiencing such injuries.
- In the broader context of the restaurant industry, which can be somewhat related to the hospitality sector, burns and scalds account for 16% of all accidents.
- The American Burn Association's National Burn Repository reported that scalds accounted for 31% of burn injuries in the USA, making them a notable cause of injuries in the country.
- For the Canadian context, a study from the Canadian Hospitals Injury Reporting and Prevention Program (CHIRPP) in 2013 showed that out of 1,682 cases of burns and scalds treated in emergency departments, half were scalds and around 30% were contact burns from hot objects.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Stats and

Facts – Spanish

HECHOS

Las quemaduras y escaldaduras son riesgos importantes en el sector de la hostelería, sobre todo en entornos como cocinas, lavanderías y restaurantes de hoteles. A continuación, se exponen algunos de los principales peligros asociados a las quemaduras y escaldaduras en este sector:

1. **Operaciones de cocina:** La cocina es una zona de alto riesgo de quemaduras y escaldaduras debido a la presencia de superficies calientes, líquidos y vapor. Los empleados corren el riesgo de sufrir quemaduras por el equipo de cocina caliente (fogones, hornos, freidoras), líquidos hirviendo, aceite caliente y vapor de ollas y sartenes.
2. **Manipulación de bebidas y alimentos calientes:** Servir y preparar bebidas y alimentos calientes puede provocar escaldaduras. Los derrames de bebidas o sopas calientes son frecuentes y pueden causar lesiones graves.
3. **Contacto con equipos y aparatos:** En el sector de la hostelería, los trabajadores interactúan a menudo con lavavajillas, vaporeras y otros aparatos calientes que pueden provocar quemaduras al entrar en contacto con ellos.
4. **Quemaduras químicas:** El uso de productos y agentes químicos de limpieza en tareas domésticas y de mantenimiento puede provocar quemaduras químicas si no se utiliza el equipo de protección adecuado o si se produce un contacto accidental con la piel.
5. **Operaciones de lavandería:** Los equipos de lavandería industrial pueden alcanzar altas temperaturas, lo que supone un riesgo de quemaduras para los empleados que manipulan ropa blanca recién salida de las secadoras o prensas.
6. **Trabajos de mantenimiento:** El personal de mantenimiento de los hoteles puede estar expuesto a riesgos de quemaduras cuando trabaja con equipos eléctricos, calderas o sistemas de calefacción.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la hostelería de Canadá y Estados Unidos, las quemaduras y escaldaduras son riesgos graves que pueden provocar numerosas lesiones. Según el Programa Canadiense de Notificación y Prevención de Lesiones en Hospitales (CHIRPP), se produjeron 1.682 casos de quemaduras térmicas y escaldaduras sufridas, lo que representa el 1,2% de las lesiones notificadas en ese año. Además, CE Safety analizó la Encuesta de Población Activa y encontró que entre 2015 y 2018, 23,000 trabajadores informaron haber sufrido quemaduras o escaldaduras no mortales en el lugar de trabajo, con un promedio de 75 trabajadores de cada 100,000 que experimentaron tales lesiones.
 - En el contexto más amplio de la industria de la restauración, que puede relacionarse en cierta medida con el sector de la hostelería, las quemaduras y escaldaduras representan el 16% de todos los accidentes.
 - El National Burn Repository de la American Burn Association informó de que las escaldaduras representaban el 31% de las lesiones por quemaduras en EE.UU., lo que las convierte en una causa notable de lesiones en el país.
 - En el contexto canadiense, un estudio del Canadian Hospitals Injury Reporting and Prevention Program (CHIRPP) de 2013 mostró que de los 1.682 casos de quemaduras y escaldaduras tratados en los servicios de urgencias, la mitad eran escaldaduras y alrededor del 30% eran quemaduras por contacto con objetos calientes.
-

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Fatality

File

Fatal Scalding Incident Sheds Light on Hotel Safety Oversights

In a tragic event that has sparked widespread concern over safety standards in the hospitality industry, a hotel guest succumbed to severe burns and scalds due to excessively hot water from a malfunctioning shower in their room. The guest, who was staying at a reputable hotel, encountered a faulty thermostatic mixing valve that failed to regulate water temperature, resulting in scalding water being discharged unexpectedly.

Despite immediate medical attention, the injuries were so severe that they led to fatal complications. An investigation into the incident revealed that the hotel had neglected routine maintenance checks and ignored previous complaints about erratic water temperatures.

This negligence highlights a critical lapse in ensuring guest safety and emphasizes the urgent need for hotels to implement rigorous maintenance routines, regular safety inspections, and immediate responses to guest concerns regarding facilities to prevent such devastating accidents in the future.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Fatality File – Spanish

Un incidente mortal con escaldaduras arroja luz sobre las medidas de seguridad de los hoteles

En un trágico suceso que ha suscitado una preocupación generalizada por las normas de seguridad en el sector hotelero, un cliente de hotel sufrió quemaduras y escaldaduras graves debido al exceso de agua caliente de una ducha que no funcionaba correctamente en su habitación. El huésped, que se alojaba en un hotel de renombre, se encontró con una válvula mezcladora termostática defectuosa que no regulaba la temperatura del agua, lo que provocó la salida inesperada de agua hirviendo.

A pesar de la atención médica inmediata, las lesiones fueron tan graves que provocaron complicaciones mortales. Una investigación del incidente reveló que el hotel había descuidado las comprobaciones rutinarias de mantenimiento e ignorado quejas anteriores sobre temperaturas erráticas del agua.

Esta negligencia pone de manifiesto un fallo crítico a la hora de garantizar la seguridad de los huéspedes y subraya la urgente necesidad de que los hoteles apliquen rutinas de mantenimiento rigurosas, inspecciones de seguridad periódicas y respuestas inmediatas a las preocupaciones de los huéspedes en relación con las instalaciones para evitar accidentes tan devastadores en el futuro.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Infographic



Source: <https://www.stocksigs.co>

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Infographic – Spanish



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

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los peligros biológicos de las agujas usadas en los establecimientos de hostelería, en particular en el servicio doméstico y la lavandería, plantean riesgos importantes. La ropa

contaminada, incluidas las sábanas, las mantas y la ropa personal, puede albergar un elevado número de microorganismos procedentes de sustancias corporales, lo que puede dar lugar a la transmisión de enfermedades.

CUÁL ES EL PELIGRO

Las agujas usadas que contienen fluidos corporales se consideran residuos punzantes y suponen una grave amenaza de riesgo biológico en el sector de la hostelería, concretamente para el personal de lavandería y limpieza. He aquí por qué:

Peligros de las Agujas Usadas

- **Patógenos Transmitidos por la Sangre:** Las agujas usadas pueden estar contaminadas con patógenos de transmisión sanguínea como la hepatitis B, la hepatitis C y el VIH. Estos virus pueden causar enfermedades graves y potencialmente mortales.
- **Lesiones Accidentales:** El personal de lavandería y limpieza puede pincharse o cortarse accidentalmente con una aguja escondida en la ropa blanca o desechada de forma inadecuada.
- **Contaminación Cruzada:** Si las agujas usadas no se separan y eliminan adecuadamente, existe el riesgo de contaminación cruzada en el entorno de la hostelería. Esto puede llevar a la propagación de patógenos a otras superficies, equipos o ropa de cama, exponiendo potencialmente tanto al personal como a los huéspedes a agentes infecciosos.

COMO PROTEGERSE

Cómo Reducir los Riesgos

La reducción de riesgos para el personal de limpieza y lavandería implica una capacitación, protocolos y equipos adaptados a los retos específicos a los que se enfrentan cuando manipulan materiales de riesgo biológico, como agujas usadas. A continuación, se presentan estrategias específicas para minimizar los riesgos de estos equipos:

- **Capacitación Especializada:** Ofrezca sesiones de capacitación integrales específicas para el personal de limpieza y lavandería que se centren en los riesgos asociados con la manipulación de materiales de riesgo biológico, incluidas las agujas usadas. La capacitación debe abarcar técnicas de manipulación seguras, el uso adecuado del equipo de protección personal (EPP) y los procedimientos de respuesta ante emergencias.
- **Protocolos Específicos para Cada Tarea:** Elabore protocolos claros y específicos para las tareas de limpieza y lavandería que impliquen la manipulación de materiales potencialmente contaminados. Estos protocolos deben describir paso a paso los procedimientos para identificar, contener y eliminar de forma segura las agujas usadas.
- **Equipo de Protección Personal (EPP):** Asegúrese de que el personal de limpieza y lavandería tenga acceso al EPP adecuado y lo utilice sistemáticamente, como guantes, gafas y, si es necesario, guantes resistentes a los pinchazos. El EPP ayuda a minimizar el contacto directo con materiales bio-peligrosos y reduce el riesgo de exposición a patógenos transmitidos por la sangre.
- **Contenedores para Objetos Cortantes y Punzantes:** Coloque contenedores para objetos punzantes en las habitaciones, lavanderías y otras zonas en las que puedan encontrarse agujas usadas. Asegúrese de que estos contenedores sean fácilmente accesibles y se vacíen periódicamente de acuerdo con la normativa de gestión de residuos biomédicos.
- **Segregación de Ropa Blanca y Residuos:** Aplique procedimientos para separar la ropa blanca y los residuos que puedan estar contaminados con materiales de riesgo biológico. Esto puede implicar el uso de bolsas o contenedores codificados por colores para diferenciar los artículos normales de los contaminados y garantizar un etiquetado adecuado para alertar al personal de posibles peligros.
- **Inspecciones y auditorías periódicas:** Realice inspecciones rutinarias de las habitaciones de los huéspedes, las instalaciones de lavandería y otras zonas para identificar

cualquier peligro potencial o incumplimiento del protocolo. Las auditorías periódicas pueden ayudar a garantizar que el personal sigue los procedimientos establecidos y que cualquier problema se aborda con prontitud.

- **Capacitación en Respuesta a Emergencias:** Ofrezca capacitación sobre cómo responder a incidentes relacionados con materiales bio-peligrosos, como lesiones por pinchazos de agujas o derrames. El personal debe saber con quién ponerse en contacto, cómo contener la situación de forma segura y qué medidas tomar hasta que llegue la ayuda profesional.
- **Comunicación y Notificación:** Fomente la comunicación abierta entre el personal de limpieza y lavandería sobre cualquier preocupación o incidente relacionado con materiales de riesgo biológico. Establezca un sistema de notificación para documentar y abordar rápidamente los riesgos potenciales o las infracciones del protocolo.

Si sufre una lesión por pinchazo de aguja, esto es lo que debe hacer inmediatamente:

- **Lavar la Herida:** Lo primero y más importante es lavar a fondo la herida con agua corriente y jabón durante al menos cinco minutos. Si es posible, deje que sangre libremente, ya que esto ayuda a eliminar los contaminantes.
- **No Frotar:** Evite frotar la herida con fuerza, ya que puede irritarla aún más y empeorar la lesión.
- **Exposición de Ojos o Membranas Mucosas:** Si la aguja le salpica los ojos, la nariz o la boca, lave la zona con agua limpia durante al menos cinco minutos. Mantenga los párpados abiertos mientras se lava los ojos.
- **Deséchela de Forma Segura:** Deseche la aguja de forma segura en un contenedor para objetos punzantes, si está disponible. Los contenedores para objetos punzantes son a prueba de pinchazos y están diseñados específicamente para residuos biológicos peligrosos. Nunca vuelva a tapar las agujas ni las tire a la basura normal, ya que esto puede poner en peligro a los trabajadores sanitarios y a otras personas que manipulan la basura.

- **Busque Atención Médica:** Tras prestar los primeros auxilios, busque atención médica lo antes posible. Esto es crucial para evaluar el riesgo de infección por patógenos de transmisión sanguínea como la hepatitis B, la hepatitis C y el VIH. El profesional sanitario también puede seguir limpiando la herida, administrar las vacunas o medicamentos necesarios y vigilarle para detectar posibles infecciones.

CONCLUSIÓN

Recuerde que una actuación rápida es crucial tras una lesión por pinchazo de aguja para reducir el riesgo de infección y garantizar una atención médica adecuada. Siga las orientaciones de los profesionales sanitarios y los expertos en salud laboral para gestionar la situación con eficacia.

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Biohazards from used needles in hospitality settings, particularly in housekeeping and laundry, pose significant risks. Contaminated laundry, including bed sheets, blankets, and personal clothing, can harbor high numbers of microorganisms from bodily substances, potentially leading to disease transmission.

WHAT'S THE DANGER

Used needles containing bodily fluids are considered sharps waste and pose a serious biohazard threat in the hospitality industry, specifically to laundry and housekeeping staff. Here's why:

Dangers of Used Needles

- **Bloodborne Pathogens:** Used needles can be contaminated with bloodborne pathogens like hepatitis B, hepatitis C, and HIV. These viruses can cause serious and potentially life-threatening illnesses.
- **Accidental Injury:** Laundry and housekeeping staff can be accidentally poked or cut by a needle hidden in linens or discarded improperly.
- **Cross-Contamination:** If used needles are not properly segregated and disposed of, there is a risk of cross-contamination within the hospitality environment. This can lead to the spread of pathogens to other surfaces, equipment, or linens, potentially exposing both staff and guests to infectious agents.

HOW TO PROTECT YOURSELF

How to Reduce Risks

Reducing risks for housekeeping and laundry staff specifically involves tailored training, protocols, and equipment to address the unique challenges they face when handling biohazardous materials like used needles. Here are targeted strategies for minimizing risks for these teams:

- **Specialized Training:** Provide comprehensive training sessions specifically for housekeeping and laundry staff that focus on the risks associated with handling biohazardous materials, including used needles. Training should cover safe handling techniques, proper use of personal protective equipment (PPE), and emergency response procedures.

- **Task-Specific Protocols:** Develop clear and specific protocols for housekeeping and laundry tasks that involve handling potentially contaminated materials. These protocols should outline step-by-step procedures for safely identifying, containing, and disposing of used needles.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Ensure that housekeeping and laundry staff have access to and consistently use appropriate PPE, such as gloves, goggles, and if necessary, puncture-resistant gloves. PPE helps minimize direct contact with biohazardous materials and reduces the risk of exposure to bloodborne pathogens.
- **Sharps Containers:** Provide designated sharps containers in guest rooms, laundry facilities, and other areas where used needles may be encountered. Ensure that these containers are easily accessible and regularly emptied according to biomedical waste management regulations.
- **Segregation of Linens and Waste:** Implement procedures for segregating linens and waste that may be contaminated with biohazardous materials. This may involve using color-coded bags or bins to differentiate between regular and contaminated items and ensuring proper labeling to alert staff to potential hazards.
- **Regular Inspections and Audits:** Conduct routine inspections of guest rooms, laundry facilities, and other areas to identify any potential hazards or breaches of protocol. Regular audits can help ensure that staff are following established procedures and that any issues are promptly addressed.
- **Emergency Response Training:** Provide training on how to respond to incidents involving biohazardous materials, such as needlestick injuries or spills. Staff should know whom to contact, how to safely contain the situation, and what steps to take until professional help arrives.
- **Communication and Reporting:** Foster open communication amongst housekeeping and laundry staff regarding any concerns or incidents related to biohazardous materials. Establish a reporting system for documenting and addressing potential risks or breaches of protocol promptly.

If you experience a needlestick injury, here's what to do immediately:

- **Wash the Wound:** First and foremost, thoroughly wash the wound with soap and running water for at least five minutes. Let it bleed freely, if possible, as this helps flush out contaminants.
- **Don't Scrub:** Avoid scrubbing the wound harshly, as this can irritate it further and potentially worsen the injury.
- **Eye or Mucous Membrane Exposure:** If the needle splashes your eyes, nose, or mouth, flush the area with clean water for at least five minutes. Hold your eyelids open while flushing your eyes.
- **Dispose of Safely:** Safely dispose of the needle in a designated sharps container if available. Sharps containers are puncture-proof and designed specifically for biohazardous waste. Never recap needles or put them in regular trash, as this can endanger sanitation workers and others who handle the garbage.
- **Seek Medical Attention:** After performing initial first aid, get medical attention as soon as possible. This is crucial to assess the risk of infection from bloodborne pathogens like hepatitis B, hepatitis C, and HIV. The healthcare provider can also clean the wound further, provide any necessary vaccinations or medications, and monitor you for potential infections.

FINAL WORD

Remember that prompt action is crucial after a needlestick injury to reduce the risk of infection and ensure proper medical care. Follow the guidance of healthcare professionals and occupational health experts to manage the situation effectively.

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Stats and Facts

FACTS

Handling used needles in hotel settings, particularly in laundry and housekeeping, poses significant biohazard risks to staff. Here are the primary hazards and concerns associated with encountering used needles:

1. **Infection Risk:** Used needles can carry blood-borne pathogens like Hepatitis B, Hepatitis C, and HIV. If a worker is pricked by a contaminated needle, there's a risk of transmission of these diseases.
2. **Psychological Impact:** Encountering needles, especially if a needlestick injury occurs, can cause significant anxiety and stress for employees as a result of worrying about potential infections.
3. **Improper Disposal Risks:** Needles that are not properly disposed of can pose risks not just to housekeeping and laundry staff but also to guests and other employees who may come into contact with them.
4. **Injury Risk:** Beyond infection transmission, needlestick injuries can cause immediate physical harm, such as puncture wounds, which may lead to secondary infections.
5. **Legal and Compliance Issues:** Hotels have a legal obligation to provide a safe working environment. Failure to adhere to proper biohazard disposal protocols can result in regulatory penalties and legal liability.

STATS

- In fact, according to a study of hotel records covering thousands of employee injuries, this position represents the

highest overall injury rate among all categories of hotel employees, with an injury rate of 10.4%, almost double the injury rate for non-housekeepers (5.6%). Occupational hazards hotel cleaners are exposed to can include physical, chemical, biological, and psychosocial.

- A report from the Canadian Center for Occupational Safety and Health revealed that a hotel housekeeper changes his or her body position every three seconds while cleaning a room. If the average time spent cleaning each room is less than 25 minutes, a housekeeper would assume 8,000 different body postures during every eight-hour shift.
- We estimated that in 2022, 550,819 deaths were caused by biological risk factors, with 476,000 deaths attributed to communicable infectious diseases and 74,000 deaths caused by noncommunicable factors. Among these, there were 223,650 deaths attributed to COVID-19 at work. We calculated the rate of 584 DALYs per 100,000 workers, representing an 11% increase from the previous estimate of the global burden of work-related disabilities measured by DALYs.

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Stats and Facts – Spanish

HECHOS

La manipulación de agujas usadas en los establecimientos hoteleros, especialmente en la lavandería y el servicio de limpieza, plantea importantes riesgos biológicos para el personal. A continuación, se exponen los principales peligros y preocupaciones asociados al contacto con agujas usadas:

1. **Riesgo de Infección:** Las agujas usadas pueden ser portadoras de patógenos transmitidos por la sangre, como la Hepatitis B, la Hepatitis C y el VIH. Si un trabajador se pincha con una aguja contaminada, existe riesgo de transmisión de estas enfermedades.
2. **Impacto Psicológico:** El encuentro con agujas, especialmente si se produce una lesión por pinchazo, puede causar ansiedad y estrés significativos a los empleados como resultado de la preocupación por posibles infecciones.
3. **Riesgos de Eliminación Inadecuada:** Las agujas que no se desechan correctamente pueden suponer riesgos no sólo para el personal de limpieza y lavandería, sino también para los huéspedes y otros empleados que puedan entrar en contacto con ellas.
4. **Riesgo de Lesiones:** Más allá de la transmisión de infecciones, los pinchazos con agujas pueden causar daños físicos inmediatos, como heridas punzantes, que pueden dar lugar a infecciones secundarias.
5. **Cuestiones Legales y de Cumplimiento:** Los hoteles tienen la obligación legal de proporcionar un entorno de trabajo seguro. El incumplimiento de los protocolos de eliminación de riesgos biológicos puede acarrear sanciones normativas y responsabilidades legales.

ESTADÍSTICAS

- Según un estudio de los registros de hoteles que abarca miles de lesiones de empleados, este puesto representa la tasa global de lesiones más alta entre todas las categorías de empleados de hotel, con una tasa de lesiones del 10,4%, casi el doble de la tasa de lesiones de los empleados que no son limpiadores (5,6%). Los riesgos laborales a los que están expuestos los limpiadores de hotel pueden ser físicos, químicos, biológicos y psicosociales.
- Un informe del Centro Canadiense de Seguridad y Salud en el Trabajo reveló que un empleado de limpieza de hotel cambia de posición corporal cada tres segundos mientras limpia una habitación. Si el tiempo medio dedicado a la limpieza de

cada habitación es inferior a 25 minutos, un ama de llaves adoptaría 8.000 posturas corporales diferentes durante cada turno de ocho horas.

- Se estima que, en 2022, 550.819 muertes fueron causadas por factores de riesgo biológicos, con 476.000 muertes atribuidas a enfermedades infecciosas transmisibles y 74.000 muertes causadas por factores no transmisibles. Entre ellas, hubo 223.650 muertes atribuidas a COVID-19 en el trabajo. Calculamos una tasa de 584 AVAD por cada 100.000 trabajadores, lo que representa un aumento del 11% respecto a la estimación anterior de la carga mundial de discapacidades relacionadas con el trabajo medida en AVAD.
-

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Fatality File

The Peril of Biohazards in Hotel Housekeeping

In a distressing incident that highlights the grave dangers of biohazards in the hotel industry, a housekeeping staff member succumbed to a fatal infection after being pricked by a used needle concealed within the linens of a hotel room.

The employee, who had been working diligently in the hotel's laundry department, encountered the needle while sorting through bedding. Unaware of the needle's presence, the staff member suffered a puncture wound, which was initially dismissed as a minor injury.

However, the needle was contaminated with a deadly pathogen,

leading to a rapid and severe infection. Despite immediate medical intervention, the infection proved fatal within days.

This tragic event underscores the critical need for rigorous safety protocols in handling hotel laundry and waste, including the use of protective gear, proper training in hazard identification, and immediate response procedures for potential biohazard exposures.

It serves as a somber reminder of the risks faced by housekeeping personnel and the imperative to prioritize their safety through stringent biohazard management practices.

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Fatality File – Spanish

El Peligro de los Riesgos Biológicos en la Limpieza de Hoteles

En un angustioso incidente que pone de manifiesto los graves peligros que entrañan los riesgos biológicos en el sector hotelero, un empleado del servicio de limpieza sucumbió a una infección mortal tras pincharse con una aguja usada oculta entre la ropa de cama de una habitación de hotel.

El empleado, que había estado trabajando diligentemente en el departamento de lavandería del hotel, se encontró con la aguja mientras clasificaba la ropa de cama. Sin percatarse de la presencia de la aguja, el empleado sufrió una herida punzante, que inicialmente se descartó como una lesión menor.

Sin embargo, la aguja estaba contaminada con un patógeno mortal, lo que provocó una infección rápida y grave. A pesar de la intervención médica inmediata, la infección resultó mortal a los pocos días.

Este trágico suceso subraya la necesidad crítica de protocolos de seguridad rigurosos en la manipulación de la ropa sucia y los residuos de los hoteles, incluido el uso de equipos de protección, capacitación adecuada en la identificación de peligros y procedimientos de respuesta inmediata para posibles exposiciones a riesgos biológicos.

Sirve como sombrío recordatorio de los riesgos a los que se enfrenta el personal de limpieza y de la necesidad imperiosa de dar prioridad a su seguridad mediante prácticas rigurosas de gestión de riesgos biológicos.

**Biohazards
(Laundry,
Infographic**

**Used Needles
Housekeeping)**

5 WAYS TO PREVENT SHARPS AND NEEDLESTICK INJURIES

- ① Plan safe handling and disposal before any procedure.
- ② Use safe and effective needle alternatives when available.
- ③ Activate the device's safety features.
- ④ Immediately dispose of contaminated needles in OSHA-compliant sharps containers.
- ⑤ Complete bloodborne pathogens training.

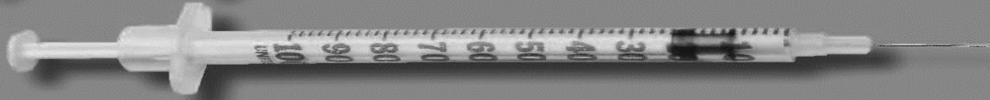


osha.gov/sharps

Source: <https://dnr.wisconsin.gov>

Biohazards Used Needles
(Laundry, Housekeeping)
Infographic – Spanish

Protéjase a usted mismo, proteja a su comunidad



Opciones de seguridad para el desecho de objetos filosos de uso doméstico

QUÉ NO HACER

- Arroje agujas y lancetas en la basura
- Arroje agujas y lancetas en contenedores de reciclaje
- Lleve las agujas y las lancetas a las recolecciones de medicamentos
- Elimine las agujas y las lancetas por el inodoro

QUÉ HACER

- Empaque las agujas y las lancetas de manera segura
- Deseche las agujas y las lancetas con una de las opciones que se enumeran en este folleto

¿Cuáles son los peligros de los objetos filosos usados?



Las agujas y lancetas usadas pueden pinchar a un trabajador de eliminación de residuos cuando se las arroja en la basura o en los contenedores de recolección de medicamentos o materiales para reciclar o si se las elimina por el inodoro. Los niños, los adultos e incluso las mascotas también corren el riesgo padecer heridas por pinchazos con agujas cuando los objetos filosos se desechan inadecuadamente en la casa o en entornos públicos.

Toda persona que se pinche con una aguja accidentalmente debe realizarse pruebas médicas costosas y preocuparse por la posibilidad de contraer enfermedades como la hepatitis o el VIH. Sin embargo, las heridas por pinchazos con agujas son un riesgo para la salud que puede prevenirse. Empaque y deseche los objetos filosos de manera segura para evitar exponerse y exponer a otros al peligro.

Fuente: <https://www.osha.gov>

Fire Extinguishers Hospitality Meeting Kit

—

WHAT'S AT STAKE

Fire extinguishers are a crucial line of defense against emergencies. Hotels, restaurants, and other venues have a responsibility to ensure guest safety, and readily available fire extinguishers can be the difference between a small incident and a disaster. The right extinguisher type needs to be placed throughout the establishment, considering the potential fire types in kitchens, workshops, and guest rooms.

WHAT'S THE DANGER

Fire extinguishers are generally safe when used properly, but there are some potential dangers to be aware of:

- **Incorrect use:** Using the wrong type of extinguisher for a fire can make the situation worse. For example, using a water extinguisher on a grease fire can spread the flames.
- **Improper storage:** Fire extinguishers need to be stored in a cool, dry place where they are easily accessible. If they are exposed to extreme temperatures or corrosion, they may not function properly.
- **Accidental discharge:** Fire extinguishers can be accidentally discharged if they are not handled properly. This can be a respiratory irritant and can also obscure vision, making it difficult to evacuate a burning building.
- **Expellant gases:** Some types of fire extinguishers, such as carbon dioxide extinguishers, use expellant gases that can displace oxygen. If used in a confined space, this can lead to suffocation.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Protecting Yourself Around Fire Extinguishers:

Fire extinguishers can be lifesavers in an emergency, but only if used properly. In the heat of the moment, it's crucial to remember basic safety protocols to ensure you're not putting yourself or others at risk. Here's how to stay safe with fire

extinguishers:

- **Training is Key:** Before attempting to use a fire extinguisher, get proper training. This helps you identify extinguisher types, understand their limitations, and practice safe handling procedures.
- **Know When to Evacuate:** Fire extinguishers are for small, manageable fires. If the fire is large, spreading quickly, or you feel unsafe, prioritize evacuation. Alert others and get out immediately.

Using a Fire Extinguisher Correctly:

- **PASS Method:** Remember the acronym PASS for using an extinguisher:
 - **Pull** the pin. This disengages the safety mechanism.
 - **Aim** the nozzle at the base of the fire, not the flames.
 - **Squeeze** the lever to discharge the extinguishing agent.
 - **Sweep** the nozzle from side to side to cover the fire thoroughly.
- **Right Extinguisher for the Right Fire:** Different fires require different extinguishers. Learn the fire types (e.g., electrical, grease, ordinary combustibles) and the class labels (A, B, C) on extinguishers to choose the right one. Misusing an extinguisher can worsen the fire.

Proper Storage and Discharge:

- Store extinguishers in a cool, dry, and easily accessible location. They should be clearly visible and free from obstructions. Monthly visual inspections ensure they're ready for use.
- When discharging, maintain a safe distance from the fire. A short burst is enough initially, with additional bursts as needed.
- Even if partially used, an extinguisher needs professional servicing to ensure proper refilling and functionality.

Additional Safety Precautions:

- **Never tamper with an extinguisher.**
- **Don't block fire extinguisher exits.**
- **Be aware of the extinguisher's weight.** You might need to maneuver it quickly.
- **Consider your surroundings.** Exit routes should be clear in case you need to evacuate.

Hospitality locations like hotels and restaurants have a variety of fire hazards, so it's important to have the right type of fire extinguisher in the right place.

Here are the most common types needed:

- **Wet Chemical (Class K):** Kitchens are at high risk for grease fires. Wet chemical extinguishers are ideal for smothering these fires and preventing reignition.
- **ABC Dry Chemical:** These versatile extinguishers tackle Class A (ordinary combustibles like wood and paper), Class B (flammable liquids), and Class C (electrical fires). They're a good general-purpose option for hallways, offices, and laundry areas.
- **Water (Class A):** Water extinguishers are effective on ordinary combustibles but not appropriate for grease fires or electrical equipment. They might be suitable for some public areas or storage rooms.
- **Carbon Dioxide (Class B & C):** CO2 extinguishers are suitable for electrical fires and flammable liquids, but they displace oxygen and shouldn't be used in confined spaces. Consider them for server rooms or electrical panels, but prioritize evacuation for larger fires.

FINAL WORD

Remember, proper extinguisher selection and training are crucial for effective fire safety in hospitality settings. If unsure or overwhelmed, evacuate the area and call emergency services.