

Fire Extinguishers – Hospitality Stats and Facts

FACTS

Fire extinguishers are essential for ensuring safety in hotels, but they also come with potential hazards if not used or maintained correctly. Here are some of the hazards associated with fire extinguishers in the hotel industry:

- **Improper Use:** Without proper training, hotel staff may use fire extinguishers incorrectly, which can be ineffective in extinguishing a fire and can even exacerbate the situation.
- **Maintenance Issues:** Fire extinguishers that are not regularly inspected or maintained may not function properly in an emergency. A malfunctioning extinguisher can delay the fire-fighting process, increasing the risk of damage and injury.
- **Chemical Exposure:** Some types of fire extinguishers release chemicals that can be harmful if inhaled or if they come into contact with skin. This is particularly concerning in confined spaces without proper ventilation.
- **Physical Injuries:** Fire extinguishers are heavy, and improper handling can lead to physical injuries, including strains, sprains, or even injuries from dropping an extinguisher on feet or toes.
- **Pressure-Related Injuries:** If a fire extinguisher is damaged or malfunctioning, it could release pressure suddenly, causing injuries or turning the extinguisher into a projectile.
- **Visibility and Respiratory Issues:** Using a fire extinguisher can significantly reduce visibility in a room, which can disorient individuals trying to escape a fire. The chemicals can also cause respiratory distress, particularly in people with underlying respiratory conditions.

STATS

- According to the U.S. Fire Administration, an estimated 3,900 hotel and motel fires occur annually, resulting in about 15 fatalities and 100 injuries each year. Cooking is identified as the leading cause of hotel and motel fires, accounting for 55% of the incidents. Additionally, the NFPA highlights that hotel and motel fires cause an estimated \$100 million in property losses annually.
- In 2022, there were 1,504,500 fires reported, resulting in 3,790 civilian deaths and 13,250 injuries, which underscores the broader impact of fires on safety (Injury Facts) [1].
- In the United States, the National Fire Protection Association (NFPA) statistics show there is an average of 12 deaths and 143 injuries every year from hotel fires.
- Fire departments in Canada attended just over 39,000 fires in 2021, marking the second consecutive year of increases. Both fires and the number of fatalities increased during the first two years of the COVID-19 pandemic, with the number of deaths rising from 148 in 2019 to 202 in 2021. Prior to the pandemic, total fire incidents had generally been declining. Outdoor fires (excluding wildfires) increased by just over 2,700 incidents in 2021, becoming the most commonly reported type of fire for the first time ever. Outdoor fires accounted for 45% of all reported incidents

Fire Extinguishers – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Los extintores son esenciales para garantizar la seguridad en los hoteles, pero también entrañan peligros potenciales si no se utilizan o mantienen correctamente. Estos son algunos de los peligros asociados a los extintores en la industria hotelera:

- **Uso Inadecuado:** Sin la capacitación adecuada, el personal del hotel puede utilizar los extintores de forma incorrecta, lo que puede resultar ineficaz para extinguir un incendio e incluso agravar la situación.
- **Problemas de Mantenimiento:** Los extintores que no se inspeccionan o mantienen con regularidad pueden no funcionar correctamente en caso de emergencia. Un extintor que no funcione correctamente puede retrasar el proceso de extinción, aumentando el riesgo de daños y lesiones.
- **Exposición a Sustancias Químicas:** Algunos tipos de extintores liberan sustancias químicas que pueden ser nocivas si se inhalan o si entran en contacto con la piel. Esto es especialmente preocupante en espacios reducidos sin ventilación adecuada.
- **Lesiones Físicas:** Los extintores son pesados, y su manejo inadecuado puede provocar lesiones físicas, como esguinces, torceduras o incluso lesiones por la caída de un extintor sobre los pies o los dedos de los pies.
- **Lesiones Relacionadas con la Presión:** Si un extintor está dañado o funciona mal, podría liberar presión repentinamente, causando lesiones o convirtiendo el extintor en un proyectil.
- **Visibilidad y Problemas Respiratorios:** El uso de un extintor puede reducir significativamente la visibilidad en una habitación, lo que puede desorientar a las personas que intentan escapar de un incendio. Los productos químicos también pueden provocar problemas respiratorios, sobre todo en personas con afecciones respiratorias subyacentes.

ESTADÍSTICAS

- Según la Administración de Incendios de EE.UU., se estima que cada año se producen 3.900 incendios en hoteles y moteles, con el resultado de unas 15 víctimas mortales y 100 heridos. La principal causa de los incendios en hoteles y moteles es la cocina, responsable del 55% de los incidentes. Además, la NFPA destaca que los incendios en hoteles y moteles causan unos 100 millones de dólares anuales en pérdidas materiales.
 - En 2022, se registraron 1.504.500 incendios, que causaron 3.790 muertes de civiles y 13.250 heridos, lo que subraya el amplio impacto de los incendios en la seguridad (Injury Facts).
 - En Estados Unidos, las estadísticas de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) muestran que cada año se produce una media de 12 muertes y 143 heridos por incendios en hoteles.
 - Los cuerpos de bomberos de Canadá atendieron algo más de 39.000 incendios en 2021, lo que supone el segundo año consecutivo de aumentos. Tanto los incendios como el número de víctimas mortales aumentaron durante los dos primeros años de la pandemia de COVID-19, pasando de 148 en 2019 a 202 en 2021. Antes de la pandemia, el total de incidentes de incendios había disminuido en general. Los incendios al aire libre (excluidos los incendios forestales) aumentaron en algo más de 2.700 incidentes en 2021, convirtiéndose en el tipo de incendio más comúnmente notificado por primera vez en la historia. Los incendios al aire libre representaron el 45% de todos los incidentes notificados.
-

Fire Extinguishers – Hospitality Fatality File

Tragic Consequence of Inadequate Fire Extinguisher Training in the Hospitality Industry

In a tragic incident that has sparked widespread concern regarding fire safety protocols in the hospitality industry, a fire in the kitchen of the Starlight Hotel led to the untimely death of a young sous-chef, Emily Johnson.

The blaze, which originated from a grease fire, quickly escalated out of control due to the staff's lack of training on the proper use of fire extinguishers.

Despite the kitchen being equipped with the necessary firefighting apparatus, the staff's inability to effectively deploy the fire extinguisher contributed to the rapid spread of the fire.

This fatal event underscores the critical importance of comprehensive fire safety training, including practical instruction on the use of fire extinguishers, to prevent similar tragedies in the future.

The hospitality industry is now urged to reassess and strengthen its fire safety training programs to ensure the safety and well-being of its employees and patrons.

Fire Extinguishers – Hospitality Fatality File – Spanish

Trágica Consecuencia de una Capacitación Inadecuada en el Uso de Extintores de Incendios en la Industria Hotelera

En un trágico incidente que ha suscitado una preocupación generalizada por los protocolos de seguridad contra incendios en el sector de la hostelería, un incendio en la cocina del Hotel Starlight provocó la muerte prematura de una joven ayudante de cocina, Emily Johnson.

Las llamas, que se originaron por un incendio de grasa, se descontrolaron rápidamente debido a la falta de formación del personal sobre el uso correcto de los extintores.

A pesar de que la cocina estaba equipada con los medios de extinción necesarios, la incapacidad del personal para utilizar eficazmente los extintores contribuyó a la rápida propagación del incendio.

Este fatal suceso subraya la importancia crucial de una formación completa en materia de seguridad contra incendios, que incluya instrucciones prácticas sobre el uso de extintores, para evitar tragedias similares en el futuro.

Se insta ahora al sector de la hostelería a que reevalúe y refuerce sus programas de formación en seguridad contra incendios para garantizar la seguridad y el bienestar de sus empleados y clientes.

Fire Extinguishers – Hospitality Infographic



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

Fire Extinguishers – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

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

COMO PROTEGERSE

Cómo protegerse cerca de extintores de incendios:

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

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

Uso Correcto de un Extintor de Incendios:

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

Almacenamiento y descarga adecuados:

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

Precauciones de seguridad adicionales:

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

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

Éstos son los tipos más comunes que se necesitan:

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

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

CONCLUSIÓN

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

Fire	Extinguishers	—
Hospitality	Infographic	—
Spanish		



Fuente: <https://www.tfm.pe>

Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

While providing opportunities for leisure and relaxation, the hospitality industry also faces challenges in minimizing its environmental impact. High guest turnover leads to increased consumption of water, energy, and disposable items, generating excessive waste. This can strain local resources and contribute to pollution. Additionally, depending on the location, resorts may be built in sensitive ecosystems, disrupting habitats and wildlife.

WHAT'S THE DANGER

Environmental hazards can pose a threat to both guests and the surrounding environment. For guests, improper handling of hazardous materials like cleaning chemicals or pool disinfectants can lead to accidental exposure. This can cause respiratory problems, skin irritation, or even more serious health issues if not handled correctly. Additionally, poorly maintained buildings with issues like mold or faulty electrical wiring can create unhealthy indoor air quality and potential fire hazards.

Environmental hazards can also have a significant impact on the surrounding ecosystem. Excessive water usage from laundry, pools, and guest needs can strain local water supplies. Additionally, improper waste disposal, particularly food waste, can attract pests and contaminate nearby wildlife habitats. Furthermore, energy use from lighting, heating, and cooling can contribute to greenhouse gas emissions if not managed efficiently.

Here are some additional concerns:

- **Limited guest control:** While hotels can implement water-saving measures, guests ultimately determine water usage during their stay. Educating guests and offering incentives for responsible water use is crucial.

- **Food waste:** Buffets and large-scale food service can generate significant food waste. Exploring composting options and partnering with charities for food donations can help mitigate this issue.
- **Renovation and construction waste:** Hotel renovations can generate a large amount of construction debris. Partnering with companies that utilize recycled materials and proper disposal practices can lessen the environmental impact.
- **Laundry practices:** As mentioned earlier, laundry contributes significantly to microplastic pollution. While solutions like microplastic filters exist, their widespread adoption within the hospitality industry is still evolving.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Safety Precautions for Environmental Hazards in Hospitality

For Guest Safety:

- **Proper Chemical Storage and Handling:** Implement designated storage areas for cleaning chemicals and pool disinfectants, ensuring they are out of reach of guests and children. Train staff on safe handling procedures, including wearing personal protective equipment (PPE) when necessary. Clearly label all chemicals and provide safety data sheets (SDS) for reference.
- **Building Maintenance:** Conduct regular inspections for mold growth and electrical issues. Address any problems promptly to maintain healthy indoor air quality and prevent potential fire hazards. Provide clear signage and instructions for guests on operating appliances and using balconies or patios safely.

For Environmental Protection:

- **Water Conservation:** Implement water-saving measures like low-flow showerheads and faucet aerators. Offer guests the option to reuse towels and linens during their stay. Encourage shorter showers and responsible water usage through signage and guest education.

- **Waste Management:** Establish a comprehensive waste management plan that includes proper segregation of food waste, recyclables, and general trash. Compost food scraps whenever possible. Partner with local waste disposal companies that prioritize responsible recycling and disposal practices.
- **Energy Efficiency:** Invest in energy-efficient appliances and lighting systems throughout the property. Encourage guests to conserve energy by turning off lights and electronics when not in use. Explore options for renewable energy sources like solar panels to reduce reliance on the grid.

When encountering environmental hazards in hospitality, act based on the situation. Witness unsafe chemical handling? Report it to management. Environmental Hazards as a Hospitality Worker:

For Your Safety:

- Never handle unknown chemicals. If tasked with cleaning or using chemicals, ensure you have proper training and wear Personal Protective Equipment (PPE) like gloves, goggles, and respirators when necessary. Report any spills or leaks to a supervisor immediately.
- If you suspect poor air quality like mold growth, faulty ventilation, or strong chemical odors can pose health risks. Alert your supervisor and avoid the area until the issue is addressed.
- If you witness unsafe practices don't be afraid to speak up! Report any observed instances of improper chemical handling, waste disposal, or water usage to your supervisor or manager.

FINAL WORD

Our knowledge and actions can make a big difference. By following safety protocols, promoting responsible practices, and reporting concerns, you can contribute to a safer and more sustainable work environment.

Environmental Hazards – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Al tiempo que ofrece oportunidades de descanso y ocio, el sector de la hostelería también se enfrenta al reto de minimizar su impacto ambiental. La elevada rotación de huéspedes hace que aumente el consumo de agua, energía y artículos desechables, lo que genera un exceso de residuos. Esto puede poner a prueba los recursos locales y contribuir a la contaminación. Además, dependiendo de la ubicación, los complejos turísticos pueden construirse en ecosistemas sensibles, alterando los hábitats y la vida silvestre.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los peligros medioambientales pueden suponer una amenaza tanto para los clientes como para el entorno. En el caso de los huéspedes, la manipulación inadecuada de materiales peligrosos, como productos químicos de limpieza o desinfectantes de piscinas, puede provocar una exposición accidental. Esto puede causar problemas respiratorios, irritación de la piel o incluso problemas de salud más graves si no se manipulan correctamente. Además, los edificios mal mantenidos, con problemas como el moho o un cableado eléctrico defectuoso, pueden crear una calidad del aire interior insalubre y riesgos potenciales de incendio.

Los riesgos ambientales también pueden tener un impacto significativo en el ecosistema circundante. El consumo excesivo de agua de la lavandería, las piscinas y las necesidades de los

huéspedes puede sobrecargar las reservas locales de agua. Además, la eliminación inadecuada de residuos, sobre todo de alimentos, puede atraer plagas y contaminar los hábitats de la fauna cercana. Por otra parte, el consumo de energía procedente de la iluminación, la calefacción y la refrigeración puede contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero si no se gestiona de forma eficiente.

He aquí algunas preocupaciones adicionales:

- **Control limitado por parte de los huéspedes:** Aunque los hoteles pueden aplicar medidas de ahorro de agua, en última instancia son los huéspedes quienes determinan el uso del agua durante su estancia. Es crucial educar a los huéspedes y ofrecerles incentivos para que hagan un uso responsable del agua.
- **Desperdicio de alimentos:** Los bufés y los servicios de comida a gran escala pueden generar un desperdicio importante de alimentos. Explorar opciones de compostaje y asociarse con organizaciones benéficas para donar alimentos puede ayudar a mitigar este problema.
- **Residuos de renovación y construcción:** Las reformas de los hoteles pueden generar una gran cantidad de residuos de la construcción. Asociarse con empresas que utilicen materiales reciclados y prácticas de eliminación adecuadas puede reducir el impacto ambiental.
- **Prácticas de lavandería:** Como ya se ha mencionado, la lavandería contribuye significativamente a la contaminación por micro plásticos. Aunque existen soluciones como los filtros de micro plásticos, su adopción generalizada en el sector hotelero aún está evolucionando.

COMO PROTEGERSE

Precauciones de seguridad ante riesgos ambientales en hostelería

Para la seguridad de los huéspedes:

- **Almacenamiento y Manipulación Adecuados de Productos Químicos:** Establezca zonas de almacenamiento designadas para

los productos químicos de limpieza y los desinfectantes de piscinas, asegurándose de que estén fuera del alcance de los huéspedes y los niños. Capacite al personal en procedimientos de manipulación seguros, incluido el uso de equipos de protección personal (EPP) cuando sea necesario. Etiquete claramente todos los productos químicos y facilite fichas de datos de seguridad (FDS) como referencia.

- **Mantenimiento del Edificio:** Realice inspecciones periódicas para detectar la aparición de moho y problemas eléctricos. Solucione cualquier problema con prontitud para mantener una calidad del aire interior saludable y evitar posibles riesgos de incendio. Proporcione señalización e instrucciones claras a los huéspedes sobre el funcionamiento de los electrodomésticos y el uso seguro de los balcones o patios.

Para la Protección del Medio Ambiente:

- **Conservación del Agua:** Aplique medidas de ahorro de agua, como cabezales de ducha de bajo caudal y aireadores de grifos. Ofrezca a los huéspedes la posibilidad de reutilizar las toallas y la ropa de cama durante su estancia. Fomente las duchas más cortas y el uso responsable del agua mediante la señalización y la educación de los huéspedes.
- **Gestión de Residuos:** Establezca un plan integral de gestión de residuos que incluya una separación adecuada de los residuos de alimentos, los reciclables y la basura en general. Siempre que sea posible, compostar los restos de comida. Colabore con empresas locales de eliminación de residuos que den prioridad a las prácticas responsables de reciclaje y eliminación.
- **Eficiencia Energética:** Invierta en electrodomésticos y sistemas de iluminación de bajo consumo en toda la propiedad. Anime a los huéspedes a ahorrar energía apagando las luces y los aparatos electrónicos cuando no los utilicen. Explore opciones de fuentes de energía renovables, como paneles solares, para reducir la dependencia de la red eléctrica.

Cuando encuentre peligros medioambientales en la hostelería, actúe

en función de la situación. ¿Es testigo de una manipulación insegura de productos químicos? Comuníquese a la dirección. Peligros medioambientales como trabajador de hostelería:

Por su Seguridad:

- Nunca manipule productos químicos desconocidos. Si se le encarga la limpieza o el uso de productos químicos, asegúrese de que ha recibido la formación adecuada y utilice equipos de protección personal (EPP) como guantes, gafas y mascarillas de respiración cuando sea necesario. Informe inmediatamente a un supervisor de cualquier derrame o fuga.
- Si sospecha que la calidad del aire es deficiente, como crecimiento de moho, ventilación defectuosa u olores químicos fuertes, puede suponer un riesgo para la salud. Alerta a su supervisor y evite la zona hasta que se resuelva el problema.
- Si observa prácticas inseguras, no tenga miedo de hablar! Informe a su supervisor o gerente de cualquier caso observado de manipulación inadecuada de productos químicos, eliminación de residuos o uso de agua.

CONCLUSIÓN

Nuestros conocimientos y acciones pueden marcar una gran diferencia. Siguiendo los protocolos de seguridad, fomentando las prácticas responsables e informando de los problemas, puede contribuir a crear un entorno de trabajo más seguro y sostenible.

Hospitality Stats and Facts

FACTS

Here are some common environmental hazards identified in the hospitality industry:

1. **Habitat destruction:** Construction and expansion threaten natural habitats, including wetlands and forests.
2. **Pollution:** Untreated sewage and waste discharge can harm water quality and aquatic life.
3. **Soil erosion:** Land clearing and improper landscaping lead to soil erosion and sedimentation in waterways.
4. **Deforestation:** Clearing land disrupts biodiversity and ecological processes like carbon sequestration.
5. **Noise and light pollution:** Human activities disturb wildlife and interfere with natural light cycles.
6. **Invasive species introduction:** Transporting materials can introduce invasive species, altering local ecosystems.
7. **Resource overconsumption and climate change:** Hotels consume resources, contribute to climate change, and exacerbate natural disasters' impacts.

STATS

- According to the World Wildlife Fund (WWF), approximately 13 million hectares of forests are lost annually due to deforestation, much of which can be attributed to human activities including construction and land conversion.
- The World Health Organization (WHO) estimates that over 80% of wastewater in developing countries is discharged untreated into rivers or coastal areas, contributing to water pollution and affecting marine ecosystems.
- The Food and Agriculture Organization (FAO) reports that globally, approximately 24 billion tons of fertile soil are lost annually due to erosion, degradation, and other factors, impacting agricultural productivity and ecosystem

health.

- The United Nations' Food and Agriculture Organization (FAO) estimates that the world's forests continue to shrink by about 10 million hectares annually, primarily due to agriculture, logging, and infrastructure development.
 - The United Nations Environment Programme (UNEP) estimates that tourism accounts for about 5% of global greenhouse gas emissions, with hotels and resorts being significant contributors due to energy-intensive operations and transportation.
-

Environmental Hazards – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

Estos son algunos de los riesgos medioambientales más comunes en el sector de la hostelería:

1. **Destrucción del hábitat:** La construcción y la expansión amenazan los hábitats naturales, incluidos los humedales y los bosques.
2. **Contaminación:** El vertido de aguas residuales y residuos sin tratar puede dañar la calidad del agua y la vida acuática.
3. **Erosión del suelo:** El desmonte de tierras y el paisajismo inadecuado provocan la erosión del suelo y la sedimentación en los cursos de agua.
4. **Deforestación:** El desmonte de tierras altera la biodiversidad y procesos ecológicos como la captura de carbono.
5. **Contaminación acústica y lumínica:** Las actividades humanas

perturban la vida silvestre e interfieren con los ciclos naturales de luz.

6. **Introducción de especies invasoras:** El transporte de materiales puede introducir especies invasoras, alterando los ecosistemas locales.
7. **Consumo excesivo de recursos y cambio climático:** Los hoteles consumen recursos, contribuyen al cambio climático y agravan el impacto de las catástrofes naturales.

ESTADÍSTICAS

- Según el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), cada año se pierden unos 13 millones de hectáreas de bosques debido a la deforestación, gran parte de la cual puede atribuirse a actividades humanas como la construcción y la conversión de tierras.
- La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que más del 80% de las aguas residuales de los países en desarrollo se vierten sin tratar en ríos o zonas costeras, lo que contribuye a la contaminación del agua y afecta a los ecosistemas marinos.
- La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) informa de que en el mundo se pierden anualmente unos 24.000 millones de toneladas de suelo fértil debido a la erosión, la degradación y otros factores, lo que repercute en la productividad agrícola y la salud de los ecosistemas.
- La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) estima que los bosques del mundo siguen reduciéndose en unos 10 millones de hectáreas al año, debido principalmente a la agricultura, la tala y el desarrollo de infraestructuras.
- El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) estima que el turismo representa alrededor del 5% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, siendo los hoteles y complejos turísticos contribuyentes significativos debido a las operaciones y el transporte intensivos en energía.

Environmental Hazards – Hospitality Fatality File

Tragedy Strikes: Fatal Incident Highlights Environmental Hazards in Hospitality Industry

In a devastating turn of events, a fatal incident underscored the grave consequences of neglecting environmental hazards within the hospitality industry.

At a renowned resort nestled in an ecologically sensitive coastal area, construction activities had been underway for an expansive expansion project.

Despite local regulations mandating environmental impact assessments, the rush to complete the project overlooked crucial safeguards.

Tragically, heavy rainfall triggered a landslide, engulfing a section of the resort where workers were laboring. Despite swift rescue efforts, one worker lost his life, and several others sustained severe injuries.

Investigations revealed that improper soil management practices and inadequate slope stabilization measures were key contributors to the disaster.

This grim incident serves as a poignant reminder of the imperative for hotels and resorts to prioritize environmental protection and adhere rigorously to regulations to prevent such tragedies from recurring.

Environmental Hazards – Hospitality Fatality File – Spanish

La Tragedia Golpea: Un incidente mortal pone de relieve los riesgos medioambientales en el sector de la hostelería

En un giro devastador de los acontecimientos, un incidente mortal puso de relieve las graves consecuencias de descuidar los riesgos medioambientales en el sector de la hostelería.

En un renombrado complejo turístico situado en una zona costera ecológicamente sensible, se habían iniciado las obras de construcción de un gran proyecto de ampliación.

A pesar de la normativa local que obliga a evaluar el impacto ambiental, las prisas por completar el proyecto hicieron que se pasaran por alto salvaguardias cruciales.

Por desgracia, las fuertes lluvias provocaron un deslizamiento de tierras que arrasó una parte del complejo en la que trabajaban los obreros. A pesar de los rápidos esfuerzos de rescate, un trabajador perdió la vida y varios otros sufrieron heridas graves.

Las investigaciones revelaron que las prácticas inadecuadas de gestión del suelo y las insuficientes medidas de estabilización de los taludes contribuyeron decisivamente al desastre.

Este triste incidente nos recuerda la necesidad imperiosa de que los hoteles y complejos turísticos den prioridad a la protección

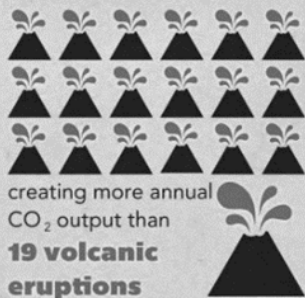
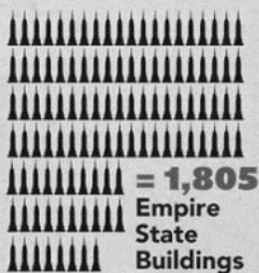
del medio ambiente y cumplan rigurosamente la normativa para evitar que se repitan tragedias como ésta.

Environmental Hazards – Hospitality Infographic

The Future of Hotels is GREEN

IN THE UNITED STATES, HOTELS REPRESENT:

More than **5 billion** square feet of space



US Hotels spend over
\$7.5 billion
on energy each year



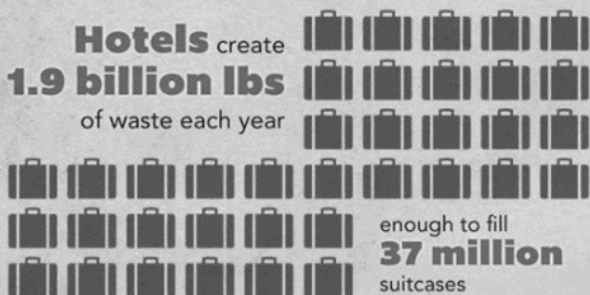
equal to
the worth of
12 Queens
of England

But what would happen if all hotels
reduced their carbon footprint and went

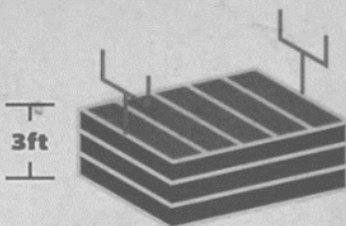
green?

WASTE

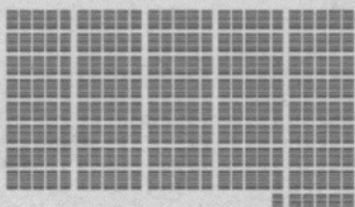
Hotels create
1.9 billion lbs
of waste each year



Green Standard
Buildings send
50-75%
less waste to
landfills



Saving over
206 football fields
packed
3 feet deep
of landfill space



Source: <https://verdemode.com>

Environmental	Hazards	–
Hospitality	Infographic	–
Spanish		

formas de reducir el impacto medioambiental en los hoteles



1. Gestiona tus residuos adecuadamente



Los hoteles, como todas las empresas e industrias generan residuos que deben ser manejados correctamente, preservando así tanto el medioambiente, como los recursos naturales y la calidad de vida. Una **gestión integral de residuos** engloba tanto la recogida, como la clasificación, transporte, almacenamiento y posterior derivación a planta final de estos.

2. Ahorra energía



Dentro del ahorro de energía podemos tomar muchas medidas para contribuir a la mejora de ecoeficiencia, pero algunas de las más sencillas y efectivas incluyen el cambio a calentadores de agua solares, sensores de detección para la iluminación o bombillas de bajo consumo.

Solo con ajustar la calefacción, podemos generar un gran impacto, un grado más en invierno y uno menos en verano, suponen un gasto del 10 y 8% más, respectivamente.

3. Reduce la emisión de sustancias tóxicas



Una de las sustancias tóxicas que más se maneja en hoteles son los detergentes químicos. Se emplean para la limpieza de suelos, muebles e incluso ropa de cama o toallas. Estos detergentes se pueden sustituir por **productos biodegradables y ecológicos**, que cumplan con los requisitos para preservar el entorno natural. Esta es una medida sencilla y fácil de integrar dentro de la **gestión ambiental de un hotel**, sin embargo, genera un cambio significativo al analizar el volumen de limpiezas que requiere el mantenimiento de un hotel.

Fuente: <https://ambarplus.com>

Terrorism and Security Threats for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Desgraciadamente, el sector de la hostelería está en el punto de mira del terrorismo debido a su carácter abierto y a la gran afluencia de público. Hoteles, complejos turísticos y restaurantes son considerados objetivos fáciles por los terroristas, lo que significa que son más fáciles de infiltrar que los edificios fuertemente vigilados. Esta vulnerabilidad puede tener consecuencias devastadoras.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los riesgos del terrorismo y las amenazas a la seguridad para el sector de la hostelería son importantes y diversos, y plantean retos que requieren medidas proactivas para mitigar los posibles daños.

Algunos de los principales riesgos son:

- **Atentados Terroristas:** Los atentados terroristas pueden ocurrir de forma inesperada y provocar miedo entre los viajeros, lo que se traduce en una disminución de los viajes a los lugares afectados.
- **Ciberataques:** El sector hotelero es vulnerable a las amenazas cibernéticas, incluidas las violaciones de datos que pueden comprometer la información de los huéspedes y los sistemas financieros.
- **Entrada no Autorizada:** Los hoteles se enfrentan al riesgo de que personas no autorizadas accedan a zonas restringidas, lo

que compromete la seguridad y puede poner en peligro a los huéspedes y al personal.

- **Violencia y Acoso:** En los hoteles pueden producirse incidentes de violencia, acoso o agresión, que afectan tanto a los huéspedes como a los empleados.
- **Robo:** El robo es una amenaza de seguridad común en los hoteles, que implica el robo de pertenencias personales, el robo de empleados y el robo en las zonas de aparcamiento.

COMO PROTEGERSE

He aquí una respuesta ampliada sobre las precauciones de seguridad de las empresas de hostelería frente al terrorismo y las amenazas a la seguridad:

Medidas de Seguridad Física:

- Aplique un enfoque de seguridad por niveles que combine el control de acceso, la vigilancia y la disuasión. Esto podría implicar la instalación de detectores de metales y cámaras de seguridad en las entradas, el empleo de guardias de seguridad para patrullar las zonas públicas y gestionar el acceso a las zonas sensibles, y la utilización de bolardos o barreras para restringir el acceso de vehículos a los edificios.
- Organice sesiones informativas periódicas sobre seguridad para el personal, familiarizándolo con los protocolos para identificar paquetes o comportamientos sospechosos, y facultándolo para informar de cualquier preocupación a los supervisores.
- En función de la evaluación de riesgos, considere la posibilidad de implantar un sistema de control de equipajes, especialmente para huéspedes de alto perfil o en lugares con un nivel de amenaza más elevado.
- Asegúrese de que las habitaciones de los huéspedes tengan cerrojos y mirillas que funcionen y considere la posibilidad de ofrecer a los huéspedes cajas de seguridad para los objetos de valor.

Preparación y Respuesta ante Emergencias:

- **Plan de Respuesta ante Emergencias:** Elabore un plan integral de respuesta a emergencias que describa los procedimientos para diversas amenazas, como incendios, tiradores activos, amenazas de bomba y catástrofes naturales. Forme periódicamente al personal en el plan, garantizando la claridad de las funciones y los protocolos de comunicación.
- **Simulacros de Evacuación:** Realice simulacros de evacuación periódicamente, simulando diferentes situaciones de emergencia y asegurándose de que los huéspedes y el personal están familiarizados con las vías de evacuación y los puntos de reunión.
- **Suministros de Emergencia:** Mantenga un inventario bien abastecido de suministros de emergencia, incluidos botiquines de primeros auxilios, extintores y agua embotellada, colocados estratégicamente en toda la propiedad.

Medidas de Ciberseguridad:

- **Cifrado de Datos:** Implemente prácticas de cifrado de datos para salvaguardar la información de los huéspedes, los datos financieros y las operaciones internas del acceso no autorizado.
- **Capacitación Sobre Ciberseguridad:** Eduque al personal sobre las mejores prácticas de ciberseguridad, incluida la higiene de contraseñas, el reconocimiento de correos electrónicos de phishing y la importancia de informar sobre actividades sospechosas en línea.
- **Actualizaciones Periódicas del Sistema:** Asegúrese de que todos los sistemas informáticos y el software se actualizan regularmente con los últimos parches de seguridad para hacer frente a las vulnerabilidades.

Las medidas concretas que adopte en caso de atentado terrorista o situación de seguridad dependerán de las circunstancias exactas. Sin embargo, aquí tienes una guía general sobre qué hacer en varios escenarios:

Si hay un Tirador Activo:

- **Corra si puede escapar con seguridad.**
- **Escóndase si no es posible escapar.** Busque un lugar seguro para esconderse, fuera de la vista del tirador. Silencie su teléfono e intente mantener la calma.
- **Luche como último recurso.** Defiéndase sólo como último recurso si su vida está en peligro inmediato.

Si hay una Amenaza de Bomba:

- No toque ni mueva el objeto sospechoso.
- Evacue la zona con calma y siga las instrucciones de las fuerzas del orden.
- Informe inmediatamente de la amenaza a un miembro del personal o al personal de seguridad.

CONCLUSIÓN

Recuerde que lo más importante es mantener la calma y tomar medidas para protegerse. En cualquier situación, dé prioridad a su seguridad y siga las indicaciones de las fuerzas del orden o del personal de seguridad del hotel.

Terrorism and Security Threats for Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

The hospitality industry, unfortunately, faces a bullseye for terrorism due to its open nature and large crowds. Hotels, resorts, and restaurants are seen as soft targets by terrorists, meaning they are easier to infiltrate than heavily guarded

buildings. This vulnerability can lead to devastating consequences.

WHAT'S THE DANGER

The risks of terrorism and security threats for the hospitality industry are significant and diverse, posing challenges that require proactive measures to mitigate potential harm.

Some key risks include:

- **Terrorist Attacks:** Terrorist attacks can occur unexpectedly and lead to fear among travelers, resulting in a decline in travel to affected locations.
- **Cyber Attacks:** The hospitality industry is vulnerable to cyber threats, including data breaches that can compromise guest information and financial systems.
- **Unauthorized Entry:** Hotels face the risk of unauthorized individuals gaining access to restricted areas, compromising security and potentially endangering guests and staff.
- **Violence and Harassment:** Incidents of violence, harassment, or assault can occur within hotels, affecting both guests and employees
- **Theft:** Theft is a common security threat in hotels, involving theft of personal belongings, employee theft, and theft within parking areas.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Here's an expanded response on safety precautions for hospitality businesses against terrorism and security threats:

Physical Security Measures:

- Implement a layered security approach that combines access control, surveillance, and deterrence. This could involve installing metal detectors and security cameras at entrances, employing security guards to patrol public areas and manage access to sensitive areas, and utilizing bollards

or barriers to restrict vehicle access to buildings.

- Conduct regular security briefings for staff, familiarizing them with protocols for identifying suspicious packages or behavior, and empowering them to report any concerns to supervisors.
- Depending on the risk assessment, consider implementing a system for baggage screening, especially for high-profile guests or in locations with a higher threat level.
- Ensure guest rooms have functioning deadbolts and peepholes and consider offering guests safety deposit boxes for valuables.

Emergency Preparedness and Response:

- **Emergency Response Plan:** Develop a comprehensive emergency response plan that outlines procedures for various threats, including fire, active shooters, bomb threats, and natural disasters. Train staff on the plan regularly, ensuring clear roles and communication protocols.
- **Evacuation Drills:** Conduct evacuation drills periodically, simulating different emergency scenarios and ensuring guests and staff are familiar with escape routes and assembly points.
- **Emergency Supplies:** Maintain a well-stocked inventory of emergency supplies, including first-aid kits, fire extinguishers, and bottled water, strategically placed throughout the property.

Cybersecurity Measures:

- **Data Encryption:** Implement data encryption practices to safeguard guest information, financial data, and internal operations from unauthorized access.
- **Cybersecurity Awareness Training:** Educate staff on cybersecurity best practices, including password hygiene, phishing email recognition, and the importance of reporting suspicious online activity.
- **Regular System Updates:** Ensure all computer systems and software are updated regularly with the latest security patches to address vulnerabilities.

The specific actions you take in a terrorist attack or security situation will depend on the exact circumstances. However, here's a general guideline on what to do in various scenarios:

If there's an Active Shooter:

- **Run if you can safely escape.**
- **Hide if escape is not possible.** Find a secure place to hide, out of sight from the shooter. Silence your phone and try to stay calm.
- **Fight back as a last resort.** Only fight back as a last resort if your life is in immediate danger.

If there's a Bomb Threat:

- Do not touch or move the suspicious object.
- Evacuate the area calmly and follow instructions from law enforcement.
- Report the threat to staff member or security personnel immediately.

FINAL WORD

Remember, the most important thing is to stay calm and take steps to protect yourself. In any situation, prioritize your safety and follow the guidance of law enforcement or hotel security personnel.

Terrorism and Security Threats for Hospitality Stats and Facts

FACTS

Here are some of the hazards related to terrorism and security threats in the hospitality sector:

- **Physical Harm:** The most immediate and severe hazard from a terrorist attack is the potential for loss of life and physical injury to guests and staff.
- **Property Damage:** Terrorism can cause significant property damage, affecting the infrastructure of hospitality venues and resulting in substantial financial losses.
- **Psychological Impact:** The fear and trauma associated with terrorism can have lasting psychological effects on victims, employees, and guests, impacting their well-being long after an incident.
- **Reputational Damage:** A terrorist incident can tarnish the reputation of a hospitality establishment, leading to decreased trust from guests and potentially long-term business downturns.
- **Economic Impact:** Beyond the immediate venue, terrorism can have broader economic implications, affecting local and national tourism, travel industries, and the overall perception of a destination's safety.
- **Operational Disruption:** Terrorism can disrupt operations, leading to closures, loss of business, and the need for significant investments in security measures and infrastructure repairs.

STATS

- According to the Global Terrorism Index, deaths from terrorism are now 59% lower than their peak in 2014, with the overall fall in deaths leading to a reduction in the number of countries experiencing deaths from terrorism. In 2019, 63 countries recorded at least one death from terrorism, the lowest number since 2013. The impact of terrorism lessened in seven of the nine regions of the world in 2019, with South Asia recording the largest

deterioration, followed by Central America and the Caribbean.

- Research from Ipsos MORI suggests not: in a survey of more than 700 organisations around the world, they found that only 19% of organisations implemented safety and security checks for hotels/ accommodation in 2017.
 - The start of the 21st century was marked by a wave of terrorist attacks, outbreaks of disease, and devastating natural phenomena, prompting tourism crises at corporate, industry, and destination levels. The impact of these incidents has led to a decline in revenue for the industry connected to hotels and tourism, as well as significant loss of lives.
-

Terrorism and Security Threats for Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

He aquí algunos de los peligros relacionados con el terrorismo y las amenazas a la seguridad en el sector de la hostelería:

- **Daños Físicos:** El peligro más inmediato y grave de un atentado terrorista es la posibilidad de pérdida de vidas y lesiones físicas para los huéspedes y el personal.
- **Daños Materiales:** El terrorismo puede causar importantes daños materiales, afectando a la infraestructura de los establecimientos hosteleros y provocando pérdidas económicas sustanciales.
- **Impacto Psicológico:** El miedo y el trauma asociados al terrorismo pueden tener efectos psicológicos duraderos en

las víctimas, los empleados y los clientes, afectando a su bienestar mucho tiempo después del incidente.

- **Daños a la Reputación:** Un incidente terrorista puede empañar la reputación de un establecimiento hostelero, lo que puede mermar la confianza de los clientes y provocar un declive del negocio a largo plazo.
- **Impacto Económico:** Más allá del lugar inmediato, el terrorismo puede tener implicaciones económicas más amplias, afectando al turismo local y nacional, a las industrias de viajes y a la percepción general de la seguridad de un destino.
- **Perturbaciones Operativas:** El terrorismo puede interrumpir las operaciones, provocando cierres, pérdidas de negocio y la necesidad de importantes inversiones en medidas de seguridad y reparaciones de infraestructuras.

ESTADÍSTICAS

- Según el Índice Global de Terrorismo, las muertes por terrorismo son ahora un 59 % inferiores a su máximo de 2014, y el descenso general de las muertes se traduce en una reducción del número de países que experimentan muertes por terrorismo. En 2019, 63 países registraron al menos una muerte por terrorismo, la cifra más baja desde 2013. El impacto del terrorismo disminuyó en siete de las nueve regiones del mundo en 2019, siendo Asia Meridional la que registró el mayor deterioro, seguida de América Central y el Caribe.
- La investigación de Ipsos MORI sugiere que no: en una encuesta a más de 700 organizaciones de todo el mundo, descubrieron que solo el 19% de las organizaciones implementaron controles de seguridad y protección para hoteles/alojamientos en 2017.
- El comienzo del siglo XXI ha estado marcado por una oleada de atentados terroristas, brotes de enfermedades y fenómenos naturales devastadores, que han provocado crisis turísticas a nivel corporativo, industrial y de destino. El impacto de estos incidentes ha provocado una disminución de los

ingresos de la industria relacionada con la hostelería y el turismo, así como importantes pérdidas de vidas humanas.

Terrorism and Security Threats for Hospitality Fatality File

Tragic Hospitality: The Unforeseen Impact of Terrorism on Hotel Security

In a grievous incident that shook the foundations of hotel security protocols, a luxury hotel in a major city was the target of a terrorist attack, leading to the loss of lives, including that of a hotel security officer.

The terrorists exploited a lapse in the hotel's security surveillance system to infiltrate the premises, planting explosive devices that detonated in the main lobby.

The security officer, who was on duty at the time, heroically attempted to evacuate guests and staff but was fatally injured in the explosion.

The aftermath revealed significant gaps in the hotel's preparedness for such threats, including inadequate emergency response plans and insufficient staff training in anti-terrorism procedures.

This tragedy has sparked a global dialogue on the imperative for hotels to bolster their security measures, engage in comprehensive anti-terrorism training, and collaborate closely with local law enforcement to safeguard against such dire threats, ensuring the safety of guests and staff alike.

Terrorism and Security Threats for Hospitality Fatality File – Spanish

Hospitalidad trágica: El impacto imprevisto del terrorismo en la seguridad hotelera

En un grave incidente que sacudió los cimientos de los protocolos de seguridad hotelera, un hotel de lujo de una gran ciudad fue objeto de un atentado terrorista que se saldó con la pérdida de vidas humanas, entre ellas la de un agente de seguridad del hotel.

Los terroristas aprovecharon un fallo en el sistema de vigilancia de seguridad del hotel para infiltrarse en las instalaciones y colocar artefactos explosivos que detonaron en el vestíbulo principal.

El agente de seguridad, que estaba de servicio en ese momento, intentó heroicamente evacuar a los huéspedes y al personal, pero resultó mortalmente herido en la explosión.

Las secuelas revelaron importantes lagunas en la preparación del hotel para este tipo de amenazas, como planes de respuesta a emergencias inadecuados y formación insuficiente del personal en procedimientos antiterroristas.

Esta tragedia ha desencadenado un diálogo mundial sobre la necesidad imperiosa de que los hoteles refuercen sus medidas de seguridad, reciban una formación antiterrorista exhaustiva y colaboren estrechamente con las fuerzas del orden locales para protegerse de amenazas tan graves, garantizando la seguridad tanto

de los huéspedes como del personal.

Terrorism and Security Threats for Hospitality Infographic



Source: <https://www.slideteam.net>

Terrorism and Security Threats for Hospitality Infographic – Spanish

CÓMO ACTUAR ANTE INCIDENTE TERRORISTA

>>>antes >>>durante >>>después

 Conoce el lugar en el que estás y busca al menos 2 salidas en caso de emergencia.	 Reconoce los lugares en los que podrías quedar atrapado en caso de salida.	 Identifica posibles lugares en los que refugiarte si fuera necesario.	 Notifica a la policía si observas alguna actitud extraña (alguien con cuchillo/armas).
--	---	--	---

>>>antes >>>durante >>>después

 huye 1. No siembres el pánico y mantén la calma. 2. Dirígete con decisión a la salida/ huida que habías identificado. 3. No te dirijas hacia quien produce el tumulto. 4. Intenta tranquilizar a los demás y abandona la escena. 5. No corras si no tienes espacio, se crean avalanchas. 6. Deja tus pertenencias si suponen un lastre para huir. 7. No te pares a grabar fotos ni videos. 8. No te pares a atender heridos. 9. No te enfrentes. 10. Ponte en lugar cubierto lo antes posible.	 escondete 1. Mantente oculto. 2. Mantente en silencio. 3. Estate en disposición de pelear. 4. Intenta esconderte en lugar cerrado y bloquea la puerta. 5. Silencia tu teléfono móvil y quita todas las fuentes de ruido. Si no puedes huir, trata de esconderte.	 pelea 1. Actúa con agresividad. 2. Utiliza cualquier objeto de fortuna para golpear. 3. Pide ayuda y ataca en grupo. Si no puedes huir ni esconderte.
--	---	--

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

Pool/Hot Tub/Water Safety for Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Pool and hot tub water are key amenities that require meticulous care. They play a significant role in guest satisfaction and

safety. Hotels, resorts, and other hospitality locations must maintain these aquatic features according to strict regulations to ensure proper sanitation and chemical balance. This involves regular testing, disinfection, and filtration to keep the water sparkling clean and comfortable for guests to enjoy.

WHAT'S THE DANGER

The risks and dangers associated with pools and hot tubs in the hospitality industry primarily revolve around the potential for waterborne diseases and infections. In addition to health risks, there are also safety concerns related to pools and hot tubs in the hospitality industry. These include the risk of drowning, electrocution, and injuries caused by sharp objects or other hazards in or around the pool area. Some of the main concerns:

Drowning: One of the most significant risks associated with pools and hot tubs is drowning, especially for young children and inexperienced swimmers. Even a small amount of water can be dangerous for a child, so proper supervision and safety measures are essential.

Slip and Fall Accidents: Wet surfaces around pools and hot tubs can be slippery, increasing the risk of slip and fall accidents. This risk is especially high in areas where there is heavy foot traffic or if the surfaces are not properly maintained.

Waterborne Illnesses: Improperly maintained water in pools and hot tubs can harbor bacteria, viruses, and other pathogens that can cause waterborne illnesses which can be caused by bacteria and parasites such as *Cryptosporidium*, *Pseudomonas*, also diarrhea, skin infections, and respiratory infections. These pathogens can thrive in poorly maintained or improperly treated water.

Entrapment and Hair Entanglement: Poorly designed or maintained pool and hot tub equipment, such as drains and suction outlets, can pose entrapment hazards, especially for small children.

HOW TO PROTECT YOURSELF

Safety Procedures to Address Risks in Pool & Hot Tub Areas:

Proper signage, employee training, and regular inspections and maintenance can help mitigate these risks and ensure a safe and enjoyable experience for guests. Here's how hospitality establishments can implement safety procedures to address the risks you mentioned:

Drowning Prevention:

- **Lifeguards:** Employ trained lifeguards during operational hours, especially in larger pools.
- **Signage:** Post clear signage with pool rules, depth information, and emergency contact details.
- **Flotation Devices:** Provide life jackets and pool noodles for children who need them.
- **Supervision:** Encourage parents and guardians to actively supervise children at all times.
- **Fenced Enclosures:** Ensure complete fencing with self-closing, latched gates around the pool area.

Slip and Fall Prevention:

- **Non-Slip Surfaces:** Maintain pool decks and walkways with textured or non-slip surfaces.
- **Signage:** Post warning signs in areas prone to getting wet, like pool entrances and exits.
- **Prompt Cleanup:** Address spills and leaks immediately to minimize slippery areas.
- **Proper Footwear:** Encourage guests to wear proper footwear around the pool area.

Waterborne Illness Prevention:

- **Regular Testing & Treatment:** Maintain a strict schedule for testing water chemistry (chlorine, pH) and applying necessary disinfectants.
- **Circulation & Filtration:** Ensure proper water circulation and filtration systems are functioning effectively.

- **Shock Treatment:** Conduct regular shock treatments to eliminate bacteria and contaminants not captured by routine disinfection.
- **Pool Hygiene:** Maintain clean pool surroundings by removing debris and discouraging eating or drinking near the pool.

Entrapment & Hair Entanglement Prevention:

- **Compliance:** Pool and hot tub design and equipment should adhere to safety regulations to prevent suction hazards.
- **Regular Inspections:** Conduct regular inspections of drains, skimmers, and other suction outlets to ensure they are functioning properly and free of debris.
- **Hair Covers:** Encourage long-haired guests to wear swim caps to minimize hair entanglement risk.

Additional Safety Measures:

- **Emergency Equipment:** Make sure first-aid kits, emergency phones, and AEDs (Automated External Defibrillators) are readily available poolside.
- **Guest Education:** Provide guests with informational brochures or signage highlighting safety rules and responsible pool/hot tub use.
- **Staff Training:** Train staff on emergency procedures, recognizing signs of distress, and proper pool maintenance practices.

FINAL WORD

Enjoying the pool and hot tub at a hospitality location can be a great way to relax and have fun. By prioritizing safety measures and guest education, hospitality establishments can ensure a worry-free experience for everyone. Remember, swimming responsibly and following all safety rules are key to making the most of your pool or hot tub time!

Pool/Hot Tub/Water Safety for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El agua de piscina y jacuzzis son instalaciones clave que requieren un cuidado meticuloso. Desempeñan un papel importante en la satisfacción y seguridad de los huéspedes. Los hoteles, centros turísticos y otros establecimientos hosteleros deben mantener estos elementos acuáticos de acuerdo con estrictas normas para garantizar un saneamiento y un equilibrio químico adecuados. Esto implica pruebas regulares, desinfección y filtración para mantener el agua limpia y agradable para el disfrute de los huéspedes.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los riesgos y peligros asociados a las piscinas y Jacuzzi en el sector de la hostelería giran principalmente en torno a la posibilidad de que se produzcan enfermedades e infecciones transmitidas por el agua. Además de los riesgos para la salud, también existen problemas de seguridad relacionados con las piscinas y los jacuzzis en el sector de la hostelería. Entre ellos se incluyen el riesgo de ahogamiento, electrocución y lesiones causadas por objetos afilados u otros peligros en la zona de la piscina o sus alrededores. Algunas de las principales preocupaciones:

Ahogamiento: Uno de los riesgos más importantes asociados a las piscinas y Jacuzzi es el ahogamiento, sobre todo de niños pequeños y nadadores inexpertos. Incluso una pequeña cantidad de agua puede ser peligrosa para un niño, por lo que la supervisión adecuada y

las medidas de seguridad son esenciales.

Accidentes por Resbalones y Caídas: Las superficies mojadas alrededor de piscinas y Jacuzzi pueden ser resbaladizas, lo que aumenta el riesgo de accidentes por resbalones y caídas. Este riesgo es especialmente alto en zonas con mucho tránsito de personas o si las superficies no se mantienen adecuadamente.

Enfermedades Transmitidas por el Agua: El agua mal mantenida de piscinas y jacuzzis puede albergar bacterias, virus y otros patógenos que pueden causar enfermedades transmitidas por el agua, que pueden ser causadas por bacterias y parásitos como *Cryptosporidium*, *Pseudomonas*, también diarrea, infecciones de la piel e infecciones respiratorias. Estos patógenos pueden proliferar en aguas mal mantenidas o tratadas de forma inadecuada.

Atrapamiento y Enredo del Cabello: Los equipos de piscinas y jacuzzis mal diseñados o mantenidos, como los desagües y las salidas de aspiración, pueden suponer un peligro de atrapamiento, especialmente para los niños pequeños.

COMO PROTEGERSE

Mejorar Procedimientos de seguridad para abordar los riesgos en las zonas de piscinas y Jacuzzi:

La señalización adecuada, la capacitación de los empleados y las inspecciones y el mantenimiento regulares pueden ayudar a mitigar estos riesgos y garantizar una experiencia segura y agradable para los huéspedes. A continuación, se explica cómo los establecimientos hosteleros pueden aplicar procedimientos de seguridad para hacer frente a los riesgos mencionados:

Prevención de ahogamientos:

- **Socorristas:** Emplee socorristas capacitados durante las horas de funcionamiento, especialmente en las piscinas más grandes.
- **Señalización:** Coloque carteles claros con las normas de la piscina, información sobre la profundidad y datos de

contacto en caso de emergencia.

- **Dispositivos de Flotación:** Proporcione chalecos salvavidas y flotadores de piscina a los niños que los necesiten.
- **Supervisión:** Anime a los padres y tutores a supervisar activamente a los niños en todo momento.
- **Cerramientos cercados:** Asegúrese de que la zona de la piscina está completamente cercado con puertas de cierre automático.

Prevención de Resbalones y Caídas:

- **Superficies Antideslizantes:** Mantenga las cubiertas y los pasillos de la piscina con superficies texturizadas o antideslizantes.
- **Señalización:** Coloque señales de advertencia en las zonas propensas a mojarse, como las entradas y salidas de la piscina.
- **Limpieza Inmediata:** Solucione inmediatamente los derrames y fugas para minimizar las zonas resbaladizas.
- **Calzado adecuado:** Anime a los clientes a llevar calzado adecuado en la zona de la piscina.

Prevención de enfermedades transmitidas por el agua:

- **Análisis y Tratamiento Periódicos:** Mantenga un horario estricto para analizar la química del agua (cloro, pH) y aplicar los desinfectantes necesarios.
- **Circulación y Filtración:** Asegúrese de que los sistemas de circulación y filtración del agua funcionan correctamente.
- **Tratamiento de Choque:** Realice tratamientos de choque periódicos para eliminar las bacterias y los contaminantes que no se capturan con la desinfección rutinaria.
- **Higiene de la Piscina:** Mantenga limpios los alrededores de la piscina retirando los residuos y desaconsejando comer o beber cerca de la piscina.

Prevención de Atrapamientos y Enredos del Cabello:

- **Cumplimiento:** El diseño y el equipamiento de piscinas y Jacuzzi deben cumplir las normas de seguridad para evitar riesgos de succión.

- **Inspecciones periódicas:** Realice inspecciones periódicas de los desagües, skimmers y otras salidas de succión para asegurarse de que funcionan correctamente y están libres de residuos.
- **Cubre Cabello:** Anime a los clientes con cabello largo a llevar gorros de baño para minimizar el riesgo de enredo.

Medidas de seguridad adicionales:

- **Equipo de Emergencia:** Asegúrese de que haya botiquines de primeros auxilios, teléfonos de emergencia y DEA (desfibriladores externos automáticos) disponibles junto a la piscina.
- **Educación de los Clientes:** Proporcione a los huéspedes folletos informativos o señalización que destaque las normas de seguridad y el uso responsable de la piscina y jacuzzis.
- **Capacitación del Personal:** Forme al personal en procedimientos de emergencia, reconocimiento de señales de peligro y prácticas adecuadas de mantenimiento de la piscina.

CONCLUSIÓN

Disfrutar de la piscina y jacuzzi en un establecimiento de hostelería puede ser una forma estupenda de relajarse y divertirse. Al dar prioridad a las medidas de seguridad y a la educación de los clientes, los establecimientos hosteleros pueden garantizar una experiencia sin preocupaciones para todos. Recuerde que nadar de forma responsable y seguir todas las normas de seguridad es fundamental para disfrutar al máximo de la piscina o jacuzzi.