First Aid for Hospitality Fatality File

Security guard dies and charge laid after alleged punch to head outside Sydney pub

Police said the guard was allegedly punched by a patron who had been asked to leave the venue.

A security guard has died after he was allegedly punched in the head during an altercation at a hotel in Sydney’s south, and a man was charged with assault occasioning death.

Emergency services were called to a licensed premises on East Parade in Sutherland about 2am on Sunday.

Officers found a man, believed to be aged in his 30s, unconscious outside the hotel.

They performed CPR before the man was treated by paramedics, but he died at the scene.

The man has not been formally identified.

A crime scene was established, and an investigation has begun.

Police were told the security guard was allegedly punched in the head by a patron after an altercation.

“It’s alleged the patron had been requested to leave the hotel prior to the assault,” NSW police said in a statement on Sunday.

A 31-year-old man has since been arrested and taken to Sutherland police station, where he was charged with assault occasioning death.

He is due to appear before Sutherland local court on Monday

morning.

First Aid for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Cuando se trabaja en el sector de la hostelería, es fundamental estar preparado para cualquier posible accidente o lesión que pueda producirse. No prestar los primeros auxilios adecuados puede conllevar graves consecuencias, como la prolongación del tiempo de recuperación, el aumento de los gastos médicos y la disminución de la productividad.

CUÁL ES EL PELIGRO

En cuanto al peligro de no disponer de un botiquín bien equipado, se presentan varios riesgos.

Falta de preparación: Los trabajadores de la hostelería se enfrentan a menudo a situaciones que requieren atención médica inmediata, como cortes, quemaduras, etc. La falta de preparación para este tipo de incidentes puede dar lugar a una atención inicial inadecuada, que empeore la lesión. Esto puede ser especialmente crítico en las cocinas, donde son frecuentes los objetos afilados y las superficies calientes, y en el servicio doméstico, donde es posible la exposición a productos químicos y las lesiones físicas.

Falta de suministros adecuados de primeros auxilios: Sin suministros esenciales de primeros auxilios, las lesiones leves pueden convertirse en graves, lo que aumenta el tiempo de recuperación y puede dar lugar a infecciones o complicaciones de

salud más graves.

Conocimiento insuficiente de la naturaleza y magnitud de los riesgos: Los empleados que desconocen los riesgos potenciales pueden subestimar los peligros, lo que conduce a medidas de seguridad inadecuadas y a una mayor probabilidad de accidentes y lesiones.

Dificultad para determinar si existe un peligro: La incapacidad para reconocer los peligros puede impedir la adopción de medidas preventivas, exponiendo a empleados y clientes a riesgos evitables y dando lugar potencialmente a accidentes o problemas de salud evitables.

COMO PROTEGERSE

Para preparar eficazmente a los trabajadores del sector de la hostelería en materia de primeros auxilios y seguridad, deben adoptarse varias medidas clave:

1. **Programas de formación exhaustivos:** Implemente sesiones periódicas de formación en primeros auxilios que cubran las lesiones y emergencias comunes específicas del sector de la hostelería, como quemaduras, cortes, resbalones y caídas. La formación también debe incluir la reanimación cardiopulmonar y cómo utilizar un desfibrilador externo automático (DEA).
2. **Simulacros de emergencia:** Realice simulacros periódicos para simular situaciones de emergencia, ayudando a los empleados a practicar su respuesta en un entorno controlado. Esto puede mejorar los tiempos de reacción y asegurar la familiaridad con los procedimientos de emergencia.
3. **Botiquines de primeros auxilios accesibles:** Asegúrese de que haya botiquines de primeros auxilios bien surtidos y fácilmente accesibles en todo el lugar de trabajo. Los empleados deben saber dónde se encuentran estos botiquines y cómo utilizar correctamente su contenido.
4. **Equipos de protección personal (EPP):** Proporcione los EPP necesarios, como guantes, delantales y calzado antideslizante, y forme a los empleados sobre su uso

correcto. Los EPP pueden reducir significativamente el riesgo de lesiones.

5. **Primeros auxilios en salud mental**: Incorpore los primeros auxilios de salud mental en los programas de formación para ayudar a los empleados a reconocer y responder a los signos de estrés, ansiedad u otros problemas de salud mental entre sus compañeros.

Responder eficazmente a distintos tipos de emergencias requiere acciones específicas adaptadas a cada situación. He aquí un breve resumen de lo que hay que hacer en diversos escenarios de emergencia:

1. **Cortes y laceraciones:**

- Aplique presión sobre la herida con un paño limpio para detener la hemorragia.
- Limpie la herida con agua y aplique una crema antiséptica.
- Cubra con un vendaje estéril.

1. **Quemaduras:**

- Enfríe la quemadura con agua corriente durante al menos 10 minutos.
- Quítese las joyas o la ropa que haya alrededor de la quemadura, si no están pegadas a ella.
- §Cubra la quemadura con un apósito o paño estéril no esponjoso.

1. **Asfixia:**

- Anime a la persona a toser si aún puede respirar.
- Realice golpes en la espalda y compresiones abdominales (maniobra de Heimlich) si la tos no funciona y la persona no puede respirar.

1. **Paro cardíaco:**

- Llame inmediatamente a los servicios médicos de urgencia.
- Inicie la RCP (reanimación cardiopulmonar) si está capacitado. Utilice un DEA si está disponible.
- Continúe con la RCP hasta que llegue la ayuda médica o la

persona dé señales de vida.

1. **Reacciones alérgicas graves (anafilaxia):**

- Administre un autoinyector de epinefrina si la persona tiene uno y usted está capacitado para usarlo.
- Pida ayuda médica de urgencia.
- Mantenga a la persona tranquila y tumbada, levántele las piernas si es posible.
- §No frote las zonas afectadas.

1. **Convulsiones:**

- Mantenga a la persona a salvo de lesiones, alejando los objetos cercanos.
- Colóquele algo blando bajo la cabeza y póngala de lado para facilitar la respiración.
- No intente sujetarle ni introducirle nada en la boca.
- Llame al 911.

CONCLUSIÓN

En todas las situaciones de emergencia, es fundamental pedir ayuda médica profesional cuando sea necesario y asegurarse de estar formado para prestar primeros auxilios. La formación y el reciclaje periódicos pueden ayudarle a estar preparado para estas situaciones.

First Aid for Hospitality Stats & Facts – Spanish

HECHOS

En el sector de la hostelería, especialmente en el contexto de los hoteles de EE.UU. y Canadá, la preparación en primeros auxilios es crucial debido a los diversos peligros que pueden encontrar los empleados y los huéspedes. He aquí 10 incidentes de primeros auxilios que pueden producirse en el sector de la hostelería:

1. Incidentes de asfixia en su restaurante o zona de desayunos.
2. Quemaduras y escaldaduras en su cocina o restaurante.
3. Salud mental en hostelería.
4. Intoxicaciones: sus fuentes y sus efectos.
5. Concienciación sobre la anafilaxia para las empresas de hostelería.
6. Resbalones, tropiezos y caídas en hostelería.
7. Asma.
8. Cortes y hemorragias.
9. Concienciación sobre la diabetes en la hostelería.
10. Infartos.

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la hostelería, concretamente en lo que respecta a la formación en primeros auxilios y RCP, un informe destacado por la American Heart Association revela importantes lagunas en la preparación. Aproximadamente el 55% de los empleados de sectores como las oficinas corporativas y la hostelería no reciben capacitación en primeros auxilios o RCP y DEA por parte de su empleador. Además, sólo en el sector de la hostelería, el 66% de los empleados no pueden localizar un DEA en su lugar de trabajo.
- El 43% de los lugares de trabajo dispone de recursos apropiados en el lugar de trabajo (botiquines, señalización), pero sólo el 24% de los empleados ha participado en cursos de primeros auxilios o en simulacros de primeros auxilios.
- Entre los empleados que recibieron formación en primeros auxilios en el lugar de trabajo, casi la mitad (48%) tuvo

que esperar seis meses o más desde su contratación para recibir dicha capacitación.

- Los hoteles y moteles se enfrentan a una amplia gama de riesgos de indemnización por accidentes de trabajo para su personal, en particular para las amas de llaves y los encargados de las habitaciones, que sufren la mayoría de las lesiones en el lugar de trabajo. Los datos de la Oficina de Estadísticas Laborales corroboran esta afirmación, mostrando que los trabajadores de hoteles y moteles tenían un índice de incidentes por lesiones y enfermedades del 4,3, mientras que el total de casos registrables de todas las demás industrias es del 3,1.

First Aid for Hospitality Stats & Facts

FACTS

In the hospitality industry, particularly within the context of hotels in the USA and Canada, first aid preparedness is crucial due to various hazards that employees and guests might encounter. **Here are 10 First Aid Incidents that can occur in the Hospitality Sector:**

1. Choking incidents in your restaurant or breakfast area.
2. Burns and Scalds in your kitchen or restaurant.
3. Mental Health in hospitality.
4. Poisoning – its sources and its effects.
5. Anaphylaxis awareness for hospitality businesses.
6. Slips, trips, and falls in hotels and restaurants.
7. Asthma.
8. Cuts and bleeds.
9. Diabetes awareness in hospitality settings.

10. Heart Attacks.

STATS

- In the hospitality industry, specifically regarding first aid and CPR training, a report highlighted by the American Heart Association reveals significant gaps in preparedness. Approximately 55% of employees in sectors including corporate offices and hospitality do not receive first aid or CPR and AED training from their employer. Furthermore, in the hospitality sector alone, 66% of employees are unable to locate an AED at their workplace.
- 43% of workplaces have appropriate workplace resources (first aid kits, signage), but only 24% of employees have participated in first aid training or first aid drills.
- Among those employees who received first aid training in the workplace, almost half (48%) had to wait six months or more after hiring until they received that training.
- Hotels and motels face a wide range of Workers' Compensation exposures to their staff, particularly for housekeepers and room attendants who endure the majority of workplace injuries. Data from the Bureau of Labor Statistics supports this, showing that hotel and motel workers had an injury and illness incident rate of 4.3, while total recordable cases of all other industries are 3.1.

First Aid for Hospitality Fatality File – Spanish

Muere un vigilante de seguridad y se

presentan cargos contra él tras recibir un puñetazo en la cabeza a la salida de un pub de Sídney

La policía dijo que el guardia fue supuestamente golpeado por un cliente al que se le había pedido que abandonara el local.

Un guardia de seguridad ha muerto tras recibir un puñetazo en la cabeza durante un altercado en un hotel del sur de Sydney, y un hombre ha sido acusado de agresión con resultado de muerte.

Los servicios de emergencia acudieron a un local autorizado de East Parade, en Sutherland, sobre las dos de la madrugada del domingo.

Los agentes encontraron a un hombre, al parecer de unos 30 años, inconsciente en el exterior del hotel.

Le practicaron la reanimación cardiopulmonar antes de que fuera atendido por los paramédicos, pero murió en el lugar.

El hombre no ha sido identificado oficialmente.

Se estableció una escena del crimen y se ha iniciado una investigación.

Se informó a la policía de que el guardia de seguridad había recibido un puñetazo en la cabeza de un cliente tras un altercado.

«Al parecer, se había pedido al cliente que abandonara el hotel antes de la agresión», declaró el domingo la policía de Nueva Gales del Sur en un comunicado.

Un hombre de 31 años fue detenido y trasladado a la comisaría de Sutherland, donde se le acusó de agresión con resultado de muerte.

Está previsto que comparezca ante el tribunal local de Sutherland el lunes por la mañana.

First Aid for Hospitality Infographic

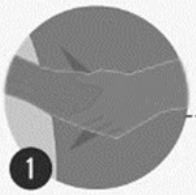
HOW TO GIVE FIRST AID

Medical emergencies can arise with no warning. Even when first responders are on the way, your actions can help save a life.



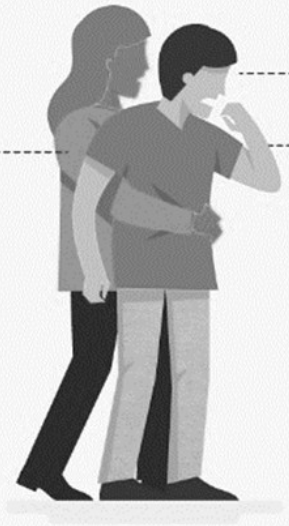
WHEN SOMEONE IS CHOKING

ABDOMINAL THRUSTS (HEIMLICH MANEUVER)



1

Make quick thrusts upward and inward with your fist.





DON'T ACT if the person is able to cough.



DON'T MAKE SWEEPS with your finger in attempts to dislodge an object unless you can see it.

IF THE PERSON IS...

SITTING OR STANDING



Position yourself behind the person. *For children, you may have to kneel.*



Reach around the waist.



Place your fist, thumb-side in, above the belly button.

LYING DOWN



Straddle the person facing the head.



Place your grasped fist above the belly button.

CHOKING AND ALONE



Use the back of a chair or your fist to perform abdominal thrusts.

Source: *https://lemonly.com*

First Aid for Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: *https://recursos.reparacion-vehiculos.es*

Event Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Dar prioridad a la seguridad de los eventos en el sector de la hostelería La seguridad en los eventos es crucial para salvaguardar el bienestar de los asistentes, el personal y los proveedores de servicios. No se trata sólo de cumplir la normativa, sino que es esencial para evitar lesiones y garantizar un entorno seguro para todos los implicados. Un fallo en las medidas de seguridad puede tener graves consecuencias, como daños físicos a las personas y perjuicios para la reputación del local.

CUÁL ES EL PELIGRO

Durante los eventos, sobre todo en el sector de la hostelería, hay varios riesgos y accidentes potenciales que pueden suponer peligros para los asistentes, el personal y los participantes. Estos riesgos varían mucho en función de la naturaleza del evento, el lugar de celebración y el número de personas implicadas. He aquí algunos peligros comunes:

1. **Problemas Relacionados con las Multitudes:** El hacinamiento puede provocar estampidas, atropellos o asfixia, especialmente en recintos mal gestionados o en caso de emergencias que provoquen el pánico.
2. **Peligros de Incendios:** Las medidas inadecuadas de seguridad contra incendios, como el bloqueo de salidas, el mal funcionamiento de las alarmas antiincendios o la manipulación incorrecta de productos pirotécnicos, pueden provocar incendios que pueden causar lesiones o víctimas mortales.
3. **Fallos Estructurales:** Las estructuras temporales como

escenarios, carpas o disposición de asientos pueden derrumbarse si no se instalan correctamente, provocando lesiones.
4. **Peligros Eléctricos:** Un cableado defectuoso, circuitos sobrecargados o equipos eléctricos expuestos pueden causar descargas eléctricas o incendios.
5. **Resbalones, Tropiezos y Caídas:** Los suelos irregulares, las superficies mojadas o las zonas mal iluminadas pueden provocar accidentes, especialmente en condiciones de hacinamiento.
6. **Problemas Meteorológicos:** Los eventos al aire libre son vulnerables a las condiciones climáticas adversas, como tormentas, calor o frío extremos, que pueden causar insolación, hipotermia o lesiones por escombros voladores.
7. **Violencia o Amenazas:** Los conflictos entre los asistentes o las amenazas externas pueden provocar incidentes violentos, que requieren medidas de seguridad eficaces.

COMO PROTEGERSE

Para los trabajadores que participan en la planificación y ejecución de eventos en el sector de la hostelería, la seguridad personal es importante. He aquí estrategias clave para protegerse:

1. **Capacitación Adecuada:** Participe en programas completos de capacitación en seguridad y respuesta a emergencias. Es crucial comprender cómo manejar diversas emergencias, incluidos incendios, incidentes médicos y evacuaciones.
2. **Siga los Protocolos de Seguridad:** Cumpla estrictamente las directrices y procedimientos de seguridad establecidos. Esto incluye manejar el equipo correctamente, mantener las vías despejadas y respetar las barreras y señales.
3. **Mantenga la Comunicación:** Manténgase en comunicación constante con su equipo. Utilice radios, teléfonos u otros dispositivos para mantenerse informado sobre cualquier cambio o emergencia. Saber con quién contactar y cómo es vital en una crisis.
4. **Hidrátese y Tome Descansos:** Asegúrese de mantenerse hidratado y tome descansos regulares, especialmente durante

eventos que requieran largas horas o impliquen condiciones climáticas extremas. Esto puede ayudar a prevenir la fatiga y mantener el estado de alerta.

5. **Informe de los Peligros:** Informe inmediatamente a los supervisores de cualquier condición insegura o peligro. La identificación proactiva de los riesgos puede prevenir accidentes.
6. **Primeros Auxilios de Emergencia:** Si es posible, adquiera la capacitación en primeros auxilios. Ser capaz de proporcionar asistencia inmediata en caso de lesiones leves puede ser muy valioso.
7. **Seguridad Personal:** Conozca las medidas de seguridad establecidas para el evento, incluido cómo tratar con invitados indisciplinados o identificar posibles amenazas. Tenga siempre un plan de seguridad personal para situaciones de conflicto o agresión.
8. **Cobertura del Seguro:** Obtenga una cobertura de seguro adecuada para el evento a fin de protegerse frente a posibles responsabilidades y disponer de una red de seguridad en caso de accidentes.

Si se produce una emergencia o un accidente durante un evento, especialmente en el sector de la hostelería, es crucial actuar de forma rápida y coordinada para gestionar eficazmente la situación y minimizar los daños. He aquí los pasos a seguir:

- **Mantenga la Calma y Evalúe la Situación:** Evalúe rápidamente la naturaleza y gravedad de la emergencia o accidente sin dejarse llevar por el pánico. Mantener la calma es crucial para pensar con claridad y responder con eficacia.
- **Alerte a los Servicios de Emergencia:** Si la situación lo justifica, llame inmediatamente a los servicios de emergencia (por ejemplo, al 911) y facilíteles información detallada sobre el incidente, incluida la ubicación, la naturaleza de la emergencia y cualquier necesidad inmediata conocida.
- **Active el Plan de Emergencia:** Ponga en marcha el plan de respuesta a emergencias del lugar o evento, que debe incluir procedimientos de evacuación, refugio en el lugar o cierre,

dependiendo de la naturaleza de la emergencia.

- **Evacuar o Refugiarse:** Dependiendo de la emergencia, indique a la gente que evacue la zona o que se refugie. Utilice rutas y procedimientos preestablecidos para asegurarse de que se hace de forma ordenada y eficiente.
- **Proporcione Primeros Auxilios:** Si ha recibido capacitación, brinde primeros auxilios a las personas lesionadas hasta que llegue ayuda médica profesional. Es esencial disponer de botiquines de primeros auxilios y saber cómo utilizarlos.
- **Comuníquese con los Asistentes y el Personal:** Mantenga informados a los asistentes, al personal y, potencialmente, al público sobre la situación, según proceda, utilizando los canales de comunicación predeterminados. Evite sembrar el pánico o difundir información errónea.
- **Asegure la Zona:** Si es posible, asegure la zona en la que se ha producido el accidente o la emergencia para conservar pruebas para la investigación y evitar más daños o lesiones.
- **Documente el incidente:** Registre todos los detalles del incidente y las medidas de respuesta adoptadas. Esta información será crucial para el análisis posterior al suceso, las reclamaciones al seguro y los posibles asuntos legales.

CONCLUSIÓN

La clave de una respuesta de emergencia eficaz reside en la preparación, una comunicación clara y una actuación rápida. Siguiendo estos pasos, las personas y las organizaciones pueden proteger mejor la seguridad y el bienestar de todos los participantes durante un acontecimiento.

Event Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

He aquí seis puntos relativos a los riesgos relacionados con la seguridad de los eventos en los hoteles de EE.UU. o Canadá:

1. **Productos Químicos Peligrosos:** El amplio uso de agentes de limpieza y desinfección en los hoteles, especialmente acentuado por las precauciones de COVID-19, plantea riesgos de quemaduras, irritación de la piel, reacciones alérgicas y daños respiratorios tanto para los trabajadores como para los huéspedes.
2. **Riesgos de Eventos Especiales:** Los hoteles que celebran eventos como bodas, reuniones de empresa o actuaciones musicales en directo corren el riesgo de que los huéspedes sufran lesiones o daños materiales, especialmente si hay equipos pesados, pirotecnia o alcohol de por medio. Se recomienda un seguro de responsabilidad civil para eventos especiales como protección.
3. **Catástrofes Naturales:** Los hoteles situados en zonas propensas a sufrir catástrofes naturales como terremotos, huracanes o inundaciones necesitan planes de evacuación de emergencia eficaces, refuerzos contra este tipo de sucesos y una preparación adecuada ante posibles inundaciones o tormentas para garantizar la seguridad de los huéspedes y el personal.
4. **Robos y Atracos:** Unas medidas de seguridad inadecuadas pueden provocar robos o hurtos en las habitaciones de los huéspedes, en las zonas públicas o en los espacios destinados a los empleados, lo que pone de manifiesto la necesidad de contar con suficiente personal de seguridad, vigilancia, cerraduras seguras y entornos bien iluminados.
5. **Riesgos Comunes para la Seguridad**: Los resbalones, tropiezos y caídas son frecuentes en el sector de la hostelería,

especialmente entre los cocineros y el personal de sala, debido a los derrames de alimentos, los suelos mojados y los pasillos bloqueados.

6. **Incendios:** El riesgo de incendio es mayor en las cocinas debido al uso de gas, llamas desnudas y sustancias inflamables. Asegurarse de que el personal conoce los procedimientos de seguridad contra incendios y los protocolos de emergencia, junto con las medidas preventivas, es vital para prevenir y gestionar los incidentes de incendio.

ESTADÍSTICAS

- La Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU. informa de que por cada 100 trabajadores a tiempo completo en la hospitalidad 3,4 sufren lesiones o enferman cada año a causa de un accidente laboral. Más de la mitad de los lesionados o enfermos necesitan baja laboral para recuperarse.
- La industria hotelera es global, con millones de personas alojadas en hoteles cada día. Por desgracia, los incendios pueden ocurrir y ocurren en los hoteles, y pueden tener consecuencias devastadoras. Según el Centro de Estadísticas de Incendios (CFS), en 2022 se produjeron unos 10.700 incendios en hoteles y moteles de todo el mundo. Estos incendios provocaron 250 muertes de civiles, 3.500 heridos civiles y 1.500 millones de dólares en daños materiales.
- El mercado de la organización de eventos en EE. UU. se valoró en 3.200 millones de dólares en 2022, mostrando un crecimiento del 4% a principios de año tras un periodo de declive de 2016 a 2021. Esto indica una fase de recuperación, que probablemente también tenga un impacto en las consideraciones de seguridad de los eventos, especialmente para eventos corporativos y ocasiones sociales profesionales celebradas en hoteles.
- Una parte significativa de los profesionales del marketing (85%) da prioridad al patrocinio de eventos, lo que pone de relieve la importancia de los eventos en las estrategias de marketing. Este énfasis en los eventos podría traducirse en

una mayor atención a la seguridad de los mismos para garantizar experiencias positivas a asistentes y patrocinadores.
- El segmento de planificación de ferias y conferencias en EE. UU. empleó a 77.816 trabajadores en 2022, lo que refleja la escala de la industria de eventos y el alcance potencial de la gestión de la seguridad de eventos dentro de ella.

Event Safety Stats and Facts

FACTS

Here are six points regarding hazards related to event safety in hotels in the USA or Canada:

1. **Hazardous Chemicals:** The extensive use of cleaning and sanitizing agents in hotels, especially heightened by COVID-19 precautions, poses risks of burns, skin irritation, allergic reactions, and respiratory harm to both workers and guests.
2. **Special Events Risks:** Hotels hosting events like weddings, corporate meetings, or live music performances face risks of guest injuries or property damage, especially with heavy equipment, pyrotechnics, or alcohol involved. Special events liability insurance is recommended for protection□□.
3. **Natural Disasters:** Hotels in areas prone to natural disasters such as earthquakes, hurricanes, or floods need effective emergency evacuation plans, reinforcement against such events, and adequate preparation for potential flooding or storm surges to ensure guest and staff safety□□.
4. **Theft and Burglary:** Inadequate security measures can lead to theft or burglary in guest rooms, public areas, or employee spaces, highlighting the need for sufficient security personnel, surveillance, secure locks, and well-lit

environments□□.

5. C**ommon Safety Hazards:** Slips, trips, and falls are prevalent in the hospitality industry, especially among chefs and waiting staff, due to food spillages, wet floors, and blocked walkways.
6. **Fires:** The risk of fire is higher in kitchens due to the use of gas, naked flames, and flammable substances. Ensuring that staff understand fire safety procedures and emergency protocols, along with preventive measures, is vital for preventing and managing fire incidents.

STATS

- The U.S. Bureau of Labor Statistics reports that for every 100 full-time workers in hospitality 3.4 are injured or fall ill each year because of a workplace accident. Of those injured or ill, over half require time off work to recover.
- The hotel industry is a global one, with millions of people staying in hotels every day. Unfortunately, fires can and do happen in hotels, and they can have devastating consequences. According to the Center of Fire Statistics (CFS), there were an estimated 10,700 fires in hotels and motels worldwide in 2022. These fires resulted in 250 civilian deaths, 3,500 civilian injuries, and $1.5 billion in property damage.
- The event planning market in the US was valued at $3.2 billion in 2022, showing a growth of 4% at the start of the year after a period of decline from 2016 to 2021. This indicates a recovery phase, which likely impacts event safety considerations as well, especially for corporate events and professional social occasions held in hotels□□.
- A significant portion of marketers (85%) prioritize sponsoring events, highlighting the importance of events in marketing strategies. This emphasis on events could translate into increased attention to event safety to ensure positive experiences for attendees and sponsors□□.
- The trade show and conference planning segment in the US employed 77,816 workers in 2022, reflecting the scale of the

event industry and the potential scope of event safety management within it□□.

Event Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

Prioritizing event safety within the hospitality sector safety at events is crucial to safeguarding the well-being of attendees, staff, and service providers. It is not just a matter of complying with regulations but is essential to prevent injuries and ensure a safe environment for all involved. A failure in safety measures can have serious consequences, such as physical harm to individuals and damage to the venue’s reputation.

WHAT’S THE DANGER

During events, particularly in the hospitality sector, there are several hazards and potential accidents that can pose dangers to attendees, staff, and participants. These risks vary widely depending on the nature of the event, the venue, and the number of people involved. Here are some common hazards:

1. **Crowd-Related Issues:** Overcrowding can lead to stampedes, trampling, or suffocation, especially in poorly managed venues or in case of emergencies leading to panic.
2. **Fire Hazards:** Inadequate fire safety measures, such as blocked exits, malfunctioning fire alarms, or improper handling of pyrotechnics, can result in fires that may lead to injuries or fatalities.
3. **Structural Failures:** Temporary structures like stages, tents, or seating arrangements may collapse if not properly installed, leading to injuries.
4. **Electrical Hazards:** Faulty wiring, overloaded circuits, or

exposed electrical equipment can cause electric shocks or fires.

5. **Slips, Trips, and Falls:** Uneven flooring, wet surfaces, or poorly lit areas can result in accidents, especially in crowded conditions.
6. **Weather-Related Issues:** Outdoor events are vulnerable to adverse weather conditions, such as storms, extreme heat, or cold, which can cause heatstroke, hypothermia, or injuries from flying debris.
7. **Violence or Threats:** Conflicts among attendees or external threats can lead to violent incidents, requiring effective security measures.

HOW TO PROTECT YOURSELF

For workers involved in event planning and execution within the hospitality industry, personal safety is important. Here are key strategies to protect oneself:

1. **Proper Training:** Participate in comprehensive safety and emergency response training programs. Understanding how to handle various emergencies, including fires, medical incidents, and evacuations, is crucial.
2. **Follow Safety Protocols:** Adhere strictly to established safety guidelines and procedures. This includes handling equipment correctly, maintaining clear pathways, and respecting barriers and signs.
3. **Maintain Communication:** Keep in constant communication with your team. Use radios, phones, or other devices to stay informed about any changes or emergencies. Knowing who to contact and how is vital in a crisis.
4. **Hydrate and Take Breaks:** Ensure you stay hydrated and take regular breaks, especially during events that require long hours or involve extreme weather conditions. This can help prevent fatigue and maintain alertness.
5. **Report Hazards:** Immediately report any unsafe conditions or hazards to supervisors. Proactive identification of risks can prevent accidents.
6. **Emergency First Aid:** If possible, acquire first aid

training. Being able to provide immediate assistance in case of minor injuries can be invaluable.

7. **Personal Security:** Understand the security measures in place for the event, including how to deal with unruly guests or identify potential threats. Always have a plan for personal safety in situations of conflict or aggression.
8. **Insurance Coverage:** Obtain appropriate insurance coverage for the event to protect against potential liabilities and provide a safety net in case of accidents.

If an emergency or accident occurs during an event, especially within the hospitality sector, prompt and coordinated action is crucial to effectively manage the situation and minimize harm. Here are the steps to follow:

- **Stay Calm and Assess the Situation:** Quickly assess the nature and severity of the emergency or accident without panicking. Staying calm is crucial for clear thinking and effective response.
- **Alert Emergency Services:** If the situation warrants, immediately call emergency services (e.g., 911) and provide them with detailed information about the incident, including the location, nature of the emergency, and any immediate known needs.
- **Activate Emergency Plan:** Implement the venue’s or event’s emergency response plan, which should include procedures for evacuation, sheltering in place, or lockdown, depending on the nature of the emergency.
- **Evacuate or Take Shelter:** Depending on the emergency, direct people to evacuate the area or take shelter. Use pre-established routes and procedures to ensure this is done in an orderly and efficient manner.
- **Provide First Aid:** If trained, provide first aid to those who are injured until professional medical help arrives. Having first aid kits accessible and knowing how to use them is essential.
- **Communicate with Attendees and Staff:** Keep attendees, staff, and potentially the public informed about the situation as appropriate, using pre-determined communication channels.

Avoid spreading panic or misinformation.

- **Secure the Area:** If possible, secure the area where the accident or emergency occurred to preserve evidence for investigation and to prevent further harm or injury.
- **Document the Incident:** Record all details of the incident and the response actions taken. This information will be crucial for post-event analysis, insurance claims, and potential legal matters.

FINAL WORD

The key to effective emergency response lies in preparation, clear communication, and swift action. By following these steps, individuals and organizations can better protect the safety and well-being of all participants during an event.

Event Safety Infographic



Source: *https://blog.trginternational.com*

Event Safety Infographic – Spanish



Fuente: *https://www.unir.net*

Event Safety Fatality File

Man died in Christmas Day tent fire in downtown Vancouver

VANCOUVER — In the concrete bowels of Canada Place in downtown Vancouver, below a luxury hotel and near the berths of ocean liners, are the charred signs of a Christmas Day tragedy.

A man burned to death in a tent, his body still on fire when Vancouver Fire Rescue Services responded on Monday morning.

He is the latest victim in a series of urban tent and encampment blazes across Canada.

The site is a covered area amid cargo loading bays beneath the concrete structures supporting the Vancouver Convention Centre, the Pan Pacific Vancouver hotel and the city's cruise ship terminal.

Among the charred debris at the site on Wednesday were pages covered in handwriting, a Chinese-language school textbook and magazines, and a Christmas gift bag.

Geoff Clark, the acting assistant chief of operations for the fire rescue service, said crews responded at about 9 a.m. on Monday.

"When crews arrived, they found a gentleman who had succumbed to his injuries, was deceased and still partly on fire and partly smouldering," said Clark.

"So, they put him out with a fire extinguisher and then continued to put out the tent fire."

There were no other injuries, and no additional details on the cause of the fire or the victim’s identity have been released.

Event Safety Fatality File – Spanish

Un hombre muere en el incendio de una carpa el día de Navidad en el centro de Vancouver

VANCOUVER – En las entrañas de hormigón del Canada Place, en el centro de Vancouver, debajo de un hotel de lujo y cerca de los atracaderos de transatlánticos, están los signos carbonizados de una tragedia ocurrida el día de Navidad.

Un hombre murió calcinado en una tienda de campaña, con el cuerpo aún en llamas cuando los Servicios de Rescate de Bomberos de Vancouver acudieron el lunes por la mañana.

Es la última víctima de una serie de incendios de tiendas y campamentos urbanos en todo Canadá.

El lugar es una zona cubierta en medio de muelles de carga bajo las estructuras de hormigón que sostienen el Centro de Convenciones de Vancouver, el hotel Pan Pacific Vancouver y la terminal de cruceros de la ciudad.

Entre los restos calcinados que se encontraron en el lugar el miércoles había páginas escritas a mano, un libro de texto y revistas en chino y una bolsa de regalos de Navidad.

Geoff Clark, jefe adjunto de operaciones del servicio de rescate de bomberos, explicó que los equipos acudieron sobre las 9 de la

mañana del lunes.

«Cuando llegaron, encontraron a un hombre que había sucumbido a las heridas, había fallecido y seguía ardiendo en parte», explicó Clark.

«Así que lo apagaron con un extintor y luego continuaron apagando el incendio de la tienda».

No hubo más heridos y no se han facilitado más detalles sobre la causa del incendio o la identidad de la víctima.

Handling Harassment, Aggression and Violence Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

Harassment, aggression, and violence are significant concerns for workers in the hospitality industry. Workers in this industry are often exposed to long hours, high social contact, large crowds, and excessive alcohol consumption by guests, which can create potentially unsafe working environments. Workers may also face the risk of aggression, and violence, particularly from members of the public.

WHAT'S THE DANGER

Workers in the hospitality industry can face various dangers, risks, and hazards at work, including:

- **Physical Violence:** Hospitality workers face the risk of physical assault from guests who may become aggressive due to various reasons such as intoxication, dissatisfaction with service, or personal issues. This can lead to injuries

ranging from minor bruises to severe trauma or even death.

- **Verbal Abuse:** Verbal harassment is prevalent in the industry, with workers often subjected to insults, derogatory comments, and threats from guests or even colleagues. Constant exposure to such abuse can cause psychological distress, anxiety, and low self-esteem among workers.
- **Sexual Harassment:** Hospitality workers, especially women, are at high risk of experiencing sexual harassment from guests or coworkers. Unwanted advances, inappropriate touching, and suggestive comments create a hostile work environment, leading to emotional trauma and fear of retaliation.

Workers face a multitude of dangers and risks, particularly those related to aggression, and violence. Working alone or in isolated areas heightens the potential for violence and other risks, employees working in locations with uncontrolled public access are at increased risk of robbery and security issues, especially in environments where alcohol is served, amplifying the likelihood of violence.

HOW TO PROTECT YOURSELF

To prevent harassment, aggression, and violence, workers in the hospitality industry can take proactive measures:

- **Training and Education:** Employers should provide comprehensive training to all staff members on recognizing, preventing, and responding to harassment, aggression, and violence. This training should include de-escalation techniques, conflict resolution strategies, and how to report incidents.
- **Establishing Clear Policies:** Employers should establish clear policies and procedures for addressing harassment, aggression, and violence in the workplace. These policies should outline zero tolerance for such behaviors, provide avenues for reporting incidents confidentially, and ensure prompt and appropriate disciplinary action against

perpetrators.

- **Implementing Safety Measures:** Employers should implement safety measures such as installing surveillance cameras, providing panic buttons or emergency alarms, and ensuring adequate lighting and security personnel presence in areas with high-risk factors.
- **Buddy System:** Encourage workers to use the buddy system, especially when working alone or in isolated areas. Having a colleague nearby can provide support and assistance in case of confrontations or emergencies.
- **Awareness and Vigilance:** Workers should remain aware of their surroundings and trust their instincts. If a situation feels unsafe or uncomfortable, they should remove themselves from the situation if possible and seek assistance.

If workers find themselves in a situation involving harassment, aggression, or violence, here's what they can do:

- **Stay Calm and Assess the Situation**: Remain calm and assess the level of danger. If possible, try to de-escalate the situation by using a calm tone of voice and non-threatening body language.
- **Remove Yourself Safely:** If the situation escalates or becomes too dangerous, prioritize your safety and remove yourself from the situation. Seek refuge in a safe area and alert a colleague or supervisor immediately.
- **Report the Incident:** Report the incident to your supervisor, human resources department, or designated authority as soon as possible. Provide as much detail as you can about the incident, including the date, time, location, and description of the perpetrator(s).
- **Seek Support:** Seek support from your colleagues, friends, or family members. It's essential to talk about your experience and seek guidance from trusted individuals who can provide emotional support and assistance in navigating the situation.
- **Document the Incident:** Keep a written record of the incident, including any witnesses, conversations, or evidence. Documentation can be valuable if further action,

such as filing a formal complaint or seeking legal recourse, becomes necessary.

When facing violence or harassment from a coworker or supervisor, consider the following:

Speak Privately with the Individual: Before taking formal action, consider addressing the issue directly with the individual involved. Choose a private setting where you feel safe and comfortable, and express your concerns calmly and clearly. Use “I” statements to describe how their behavior is affecting you and request that they change their conduct. However, exercise caution and prioritize your safety; if you fear escalation or retaliation, it may be best to skip this step.

Consult with HR or Management: If the issue persists or if you don’t feel comfortable addressing it directly with the individual, seek assistance from your company’s human resources department or higher management. HR professionals are trained to handle workplace conflicts and can guide how to proceed. They may investigate the matter and take appropriate disciplinary action against the perpetrator.

Keep Records of Conversations and Incidents: Documenting conversations and incidents is essential for building a case and providing evidence if further action is needed. Keep detailed records of dates, times, locations, and descriptions of the harassment or violence you’ve experienced.

Consider Seeking Advice from a Union Representative or Legal Counsel: If the situation persists or worsens despite your efforts to address it internally, consider seeking advice from a union representative or legal counsel. Union representatives can provide support and advocate on your behalf during discussions with management or HR. Legal counsel specializing in employment law can offer guidance on your rights, potential legal avenues, and strategies for resolving the issue effectively.

FINAL WORD

By promoting a safe and respectful workplace culture through training, reporting mechanisms, and security measures, organizations can reduce the risk of harassment, aggression, and violence. If faced with such situations, remember to stay calm, report promptly, and seek support. Stay vigilant, speak up, and prioritize your safety.

Handling Harassment, Aggression and Violence Stats and Facts – Spanish

HECHOS

1. El acoso, las agresiones y la violencia son problemas importantes en el sector de la hostelería, en el que muchos trabajadores experimentan algún tipo de comportamiento inadecuado durante su empleo. Estos incidentes pueden ir desde el abuso verbal y el acoso sexual hasta la violencia física, afectando a los empleados en diversas funciones dentro de los hoteles.
2. Una parte notable de los incidentes de acoso y violencia en los hoteles afectan a huéspedes o clientes.
3. Experimentar o incluso presenciar acoso, agresión y violencia en el lugar de trabajo puede provocar importantes problemas de salud mental a los empleados de hoteles, como estrés, ansiedad y trastorno de estrés postraumático (TEPT).
4. Más allá del peaje personal en los empleados, estos incidentes también pueden tener implicaciones económicas para los hoteles, incluyendo el aumento de la rotación de

personal, la pérdida de productividad y las posibles responsabilidades legales.

5. Un porcentaje significativo de mujeres canadienses han declarado haber sufrido acoso sexual en el lugar de trabajo, y muchos de los incidentes se refieren a tocamientos sexuales no consentidos.

ESTADÍSTICAS

- En el lugar de trabajo canadiense, las experiencias de acoso varían en función del sexo, con una proporción significativa de mujeres (53%) que declaran que los clientes son la fuente principal, en comparación con el 42% de los hombres. Los hombres señalaron a los supervisores o gerentes como la siguiente fuente más frecuente de acoso (39%). Las mujeres también sufrieron acoso por parte de supervisores o gerentes, pero en menor proporción (32%).
- Según nuevos datos presentados por The Guardian, el 89% de los trabajadores del sector de la hostelería declararon haber sufrido uno o más incidentes de acoso sexual en el trabajo. Más de la mitad afirma haber sido acosada por un cliente; una cuarta parte, por un directivo.
- La EEOC calcula que hasta el 75% de los casos de acoso sexual en el lugar de trabajo no se denuncian.
- Una encuesta nacional realizada en Canadá puso de manifiesto que el acoso y la violencia son generalizados en los lugares de trabajo canadienses, y que 7 de cada 10 trabajadores sufren alguna forma de acoso y violencia en el trabajo. Esto indica un problema importante que probablemente afecta a varios sectores, incluida la hostelería.
- 50% de las víctimas de delitos en el lugar de trabajo son trabajadores del sector sanitario, lo que pone de relieve los riesgos en las funciones de cara al público, que podrían ser análogas a las del sector de la hostelería.

Handling Harassment, Aggression and Violence Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El acoso, las agresiones y la violencia son preocupaciones importantes para los trabajadores del sector de la hostelería. Los trabajadores de este sector suelen estar expuestos a largas jornadas laborales, a un alto contacto social, a grandes aglomeraciones y a un consumo excesivo de alcohol por parte de los clientes, lo que puede crear entornos de trabajo potencialmente inseguros. Los trabajadores también corren el riesgo de sufrir agresiones y violencia, sobre todo por parte del público.

CUÁL ES EL PELIGRO

Los trabajadores del sector de la hostelería pueden enfrentarse a diversos peligros, riesgos y peligros en el trabajo, entre ellos:

- **Violencia Física:** Los trabajadores de la hostelería corren el riesgo de sufrir agresiones físicas por parte de los clientes, que pueden volverse agresivos por diversos motivos, como la intoxicación, la insatisfacción con el servicio o problemas personales. Esto puede provocar lesiones que van desde pequeñas contusiones a traumatismos graves o incluso la muerte.
- **Abuso Verbal:** El acoso verbal es frecuente en el sector, en el que los trabajadores suelen ser objeto de insultos, comentarios despectivos y amenazas por parte de los clientes o incluso de sus compañeros. La exposición constante a este tipo de abusos puede provocar malestar psicológico, ansiedad y baja autoestima entre los trabajadores.
- **Acoso Sexual:** Los trabajadores de la hostelería, especialmente las mujeres, corren un alto riesgo de sufrir

acoso sexual por parte de huéspedes o compañeros de trabajo. Las insinuaciones no deseadas, los tocamientos inapropiados y los comentarios insinuantes crean un entorno de trabajo hostil, que provoca traumas emocionales y miedo a represalias.

Los trabajadores se enfrentan a multitud de peligros y riesgos, sobre todo los relacionados con la agresión y la violencia. Trabajar solo o en zonas aisladas aumenta el potencial de violencia y otros riesgos, los empleados que trabajan en lugares con acceso público incontrolado corren un mayor riesgo de sufrir robos y problemas de seguridad, especialmente en entornos donde se sirve alcohol, lo que amplifica la probabilidad de violencia.

COMO PROTEGERSE

Para prevenir el acoso, las agresiones y la violencia, los trabajadores del sector de la hostelería pueden adoptar medidas proactivas:

- **Capacitación y Educación:** Los empleadores deben proporcionar una formación completa a todos los miembros del personal sobre cómo reconocer, prevenir y responder al acoso, la agresión y la violencia. Esta formación debe incluir técnicas de reducción de la tensión, estrategias de resolución de conflictos y cómo denunciar los incidentes.
- **Establecer Políticas Claras:** Los empleadores deben establecer políticas y procedimientos claros para abordar el acoso, la agresión y la violencia en el lugar de trabajo. Estas políticas deben establecer una tolerancia cero para estos comportamientos, proporcionar vías para denunciar los incidentes de forma confidencial y garantizar una acción disciplinaria rápida y adecuada contra los autores.
- **Aplicación de Medidas de Seguridad:** Los empleadores deben aplicar medidas de seguridad como la instalación de cámaras de vigilancia, la instalación de botones de pánico o alarmas de emergencia, y garantizar una iluminación adecuada y la presencia de personal de seguridad en zonas con factores de alto riesgo.

- **Sistema de Compañeros:** Anime a los trabajadores a utilizar el sistema de compañeros, especialmente cuando trabajen solos o en zonas aisladas. Tener un compañero cerca puede proporcionar apoyo y asistencia en caso de enfrentamientos o emergencias.
- **Conciencia y Vigilancia:** Los trabajadores deben ser conscientes de su entorno y confiar en sus instintos. Si se sienten inseguros o incómodos, deben retirarse de la situación si es posible y buscar ayuda.

Si los trabajadores se encuentran en una situación de acoso, agresión o violencia, esto es lo que pueden hacer:

- **Mantener la Calma y Evaluar la Situación:** Mantenga la calma y evalúe el nivel de peligro. Si es posible, intente calmar la situación utilizando un tono de voz tranquilo y un lenguaje corporal no amenazador.
- **Retírese con Precaución:** Si la situación se agrava o se vuelve demasiado peligrosa, dé prioridad a su seguridad y retírese de la situación. Busque refugio en una zona segura y avise inmediatamente a un compañero o supervisor.
- **Informe del Incidente:** Informe del incidente a su supervisor, al departamento de recursos humanos o a la autoridad designada lo antes posible. Proporcione tantos detalles como pueda sobre el incidente, incluyendo la fecha, hora, lugar y descripción del agresor o agresores.
- **Busque Apoyo:** Busque el apoyo de sus compañeros, amigos o familiares. Es esencial que hable de su experiencia y busque la orientación de personas de confianza que puedan proporcionarle apoyo emocional y ayuda para superar la situación.
- **Documente el Incidente:** Lleve un registro escrito del incidente, incluidos testigos, conversaciones o pruebas. La documentación puede ser valiosa en caso de que sea necesario emprender otras acciones, como presentar una denuncia formal o recurrir a la justicia.

Cuando se enfrente a la violencia o el acoso de un compañero de trabajo o supervisor, tenga en cuenta lo siguiente:

Hable en Privado con el Individuo: Antes de emprender acciones formales, considere la posibilidad de abordar el asunto directamente con la persona implicada. Elija un lugar privado donde se sienta seguro y cómodo, y exprese sus preocupaciones con calma y claridad. Utilice frases con «yo» para describir cómo el comportamiento de la persona le afecta y pídale que modifique su conducta. Sin embargo, tenga cuidado y dé prioridad a su seguridad; si teme una escalada o represalias, puede que sea mejor saltarse este paso.

Consulte con RRHH o la Dirección: Si el problema persiste o si no se siente cómodo abordándolo directamente con la persona, pida ayuda al departamento de recursos humanos de su empresa o a la dirección. Los profesionales de RR.HH. están capacitados para gestionar conflictos laborales y pueden orientarte sobre cómo proceder. Pueden investigar el asunto y tomar las medidas disciplinarias oportunas contra el agresor.

Mantenga Registros de Conversaciones e Incidentes: Documentar las conversaciones y los incidentes es esencial para construir un caso y aportar pruebas en caso de que sea necesario adoptar nuevas medidas. Lleve un registro detallado de las fechas, horas, lugares y descripciones del acoso o la violencia que haya sufrido.

Considere la Posibilidad de Pedir Asesoramiento a un Representante Sindical o a un Asesor Jurídico: Si la situación persiste o empeora a pesar de sus esfuerzos por abordarla internamente, considere la posibilidad de pedir consejo a un representante sindical o a un asesor jurídico. Los representantes sindicales pueden proporcionarle apoyo y abogar en su nombre durante las conversaciones con la dirección o con Recursos Humanos. Un asesor jurídico especializado en derecho laboral puede orientarle sobre sus derechos, posibles vías legales y estrategias para resolver el problema con eficacia.

CONCLUSIÓN

Promoviendo una cultura de seguridad y respeto en el lugar de trabajo mediante capacitación, mecanismos de denuncia y medidas de

seguridad, las organizaciones pueden reducir el riesgo de acoso, agresión y violencia. Si se enfrenta a este tipo de situaciones, recuerde que debe mantener la calma, informar rápidamente y buscar apoyo. Manténgase alerta, denuncie y dé prioridad a su seguridad.

Handling Harassment, Aggression and Violence Stats and Facts

FACTS

1. Harassment, aggression, and violence are significant issues in the hospitality industry, with many workers experiencing some form of inappropriate behavior during their employment. These incidents can range from verbal abuse and sexual harassment to physical violence, affecting employees across various roles within hotels.
2. A notable portion of harassment and violence incidents in hotels involve guests or customers.
3. Experiencing or even witnessing harassment, aggression, and violence in the workplace can lead to significant mental health challenges for hotel employees, including stress, anxiety, and post-traumatic stress disorder (PTSD).
4. Beyond the personal toll on employees, these incidents can also have economic implications for hotels, including increased staff turnover, lost productivity, and potential legal liabilities.
5. A significant percentage of women in Canada have reported experiencing sexual harassment in the workplace, with many incidents involving non-consensual sexual touching.

STATS

- In the Canadian workplace, harassment experiences vary by gender, with a significant portion of women (53%) reporting clients or customers as the primary source, compared to 42% of men. Men reported supervisors or managers as the next most frequent source of harassment (39%). Women also faced harassment from supervisors or managers, but at a lower rate (32%).
- According to new evidence presented by The Guardian, 89 percent of hospitality industry workers reported having experienced one or more incidents of sexual harassment on the job. More than half report being harassed by a customer; a quarter by a manager.
- The EEOC estimates that as many as 75 percent of all workplace sexual harassment still go unreported.
- A national survey in Canada highlighted that harassment and violence are pervasive in Canadian workplaces, with 7 in 10 workers experiencing some form of harassment and violence at work. This indicates a significant problem that likely impacts various sectors, including hospitality.
- 50% of workplace crime victims are healthcare workers, highlighting the risks in public-facing roles, which could be analogous to those in the hospitality industry.

Handling Harassment, Aggression and Violence Fatality File

13 men, including an American,

arrested at Canada hotel and charged with luring minors for sexual abuse.

Canadian police arrested 13 men, including a U.S. national over a four-day period this month in an operation at a hotel in Niagara Falls, Ontario, and all 13 have been charged with child sex trafficking offenses, the Niagara Regional Police Service said. The individuals were arrested as part of a project launched by the Niagara police targeting people using the internet to arrange meetings with minors they believed to be offering sexual services for money.

The suspects range in age from 20 to 60 years old, and they were all arrested at the same hotel between Jan. 31 and Feb. 3, the police said. The charges against them include encouraging or advising sexual exploitation of a minor, engaging in sexual activities with a young person and luring a child for the purpose of obtaining sexual services.

Among those being held is a 60-year-old U.S. citizen from Buffalo, New York. The police have not released the men's names.

"These arrests showcase the dedication of our members in ensuring some of the most vulnerable members of our community are protected, sending a strong message that the predatory behaviors associated with human trafficking will not be tolerated in Niagara," Niagara police chief Bill Fordy said in a statement.

"We are committed to fighting human trafficking through intelligence-gathering and working cooperatively with law enforcement and community partners to support victims and enforcement efforts. Integrated resources, the sharing of information, a victim-centered approach and community partnerships are crucial to law enforcement's effective response to this kind of crime." The project received assistance from multiple law enforcement and agencies, police said.

Canada's Ontario province, which sits on the Great Lakes and borders several U.S. states, has consistently reported the highest

rates of human trafficking cases in the country. According to data compiled by the government agency Statistics Canada, between 2012 and 2022, Ontario has ranked second with 1.6 reported incidents per 100,000 people.

Indigenous women and girls are disproportionately affected by human trafficking in Canada, with immigrants, the LGBTQ community, children in the welfare system, people with disabilities and other at-risk youths also heavily impacted, according to the Niagara police.

Handling Harassment, Aggression and Violence Fatality File – Spanish

Detenidos en un hotel de Canadá 13 hombres, entre ellos un estadounidense, acusados de atraer a menores para abusar sexualmente de ellos.

La policía canadiense detuvo este mes durante cuatro días a 13 hombres, entre ellos un ciudadano estadounidense, en una operación llevada a cabo en un hotel de Niagara Falls (Ontario), y los 13 han sido acusados de delitos de tráfico sexual de menores, según informó el Servicio Regional de Policía de Niágara. Los individuos fueron detenidos en el marco de un proyecto puesto en marcha por la policía de Niágara contra personas que utilizaban Internet para concertar encuentros con menores a los que creían ofrecer servicios sexuales a cambio de dinero.

Las edades de los sospechosos oscilan entre los 20 y los 60 años, y todos fueron detenidos en el mismo hotel entre el 31 de enero y el 3 de febrero, según la policía. Entre los cargos que se les imputan figuran incitar o aconsejar la explotación sexual de un menor, participar en actividades sexuales con un joven y atraer a un niño con el fin de obtener servicios sexuales.

Entre los detenidos hay un ciudadano estadounidense de 60 años de Buffalo (Nueva York). La policía no ha revelado los nombres de los hombres.

«Estas detenciones ponen de manifiesto la dedicación de nuestros miembros a la hora de garantizar la protección de algunos de los miembros más vulnerables de nuestra comunidad, enviando un firme mensaje de que los comportamientos depredadores asociados a la trata de seres humanos no serán tolerados en Niágara», declaró el jefe de la policía de Niágara, Bill Fordy, en un comunicado.

«Estamos comprometidos en la lucha contra la trata de seres humanos mediante la recopilación de información y el trabajo en cooperación con las fuerzas del orden y los socios de la comunidad para apoyar a las víctimas y los esfuerzos de aplicación de la ley. Los recursos integrados, el intercambio de información, un enfoque centrado en las víctimas y las asociaciones comunitarias son cruciales para la respuesta eficaz de las fuerzas del orden a este tipo de delitos.» El proyecto contó con la ayuda de múltiples organismos y fuerzas del orden, según informó la policía.

La provincia canadiense de Ontario, situada a orillas de los Grandes Lagos y fronteriza con varios estados de Estados Unidos, registra sistemáticamente los índices más elevados de casos de trata de seres humanos del país. Según datos recopilados por la agencia gubernamental Statistics Canada, entre 2012 y 2022, Ontario ha ocupado el segundo lugar con 1,6 incidentes denunciados por cada 100.000 personas.

Las mujeres y niñas indígenas se ven desproporcionadamente afectadas por la trata de seres humanos en Canadá, y los inmigrantes, la comunidad LGBTQ, los niños en el sistema de bienestar social, las personas con discapacidad y otros jóvenes en

situación de riesgo también se ven muy afectados, según la policía de Niágara.

Handling Harassment, Aggression and Violence Infographic



Source: *https://www.ccohs.ca*

Handling Harassment, Aggression

and Violence Infographic – Spanish



Fuente: *https://www.insst.es*

Hazardous Materials Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

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

COMO PROTEGERSE

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

Etiquetado y Almacenamiento:

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

Capacitación y Educación:

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

Plan de Respuesta ante Emergencias:

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

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

Respuesta ante derrames:

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

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

1. **Derrame o Liberación Química:**

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

1. **Emergencia de Incendio:**

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

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

1. **Incidente de Inhalación o Exposición:**

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

CONCLUSIÓN

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

Hazardous Materials Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

In the hospitality industry, the presence of hazardous materials poses significant risks to both employees and guests alike. From cleaning chemicals to kitchen supplies, hotels, restaurants, and other hospitality establishments handle a wide range of substances that can be harmful if not managed properly.

WHAT’S THE DANGER

Hazardous materials hazards in the hospitality industry encompass a wide range of potential risks that can endanger the health and safety of employees and customers. Exposure to these materials can lead to various health hazards, including respiratory problems, skin irritation, and even fire hazards if not handled with care. Hospitality establishments must identify and mitigate these dangers through proper training and handling procedures.

- **Respiratory problems:** Inhalation of toxic fumes from cleaning chemicals, pesticides, or kitchen exhaust.
- **Skin irritation:** Contact with corrosive cleaning agents or industrial solvents.
- **Fire hazards:** Improper storage of flammable liquids such as alcohol or cooking oils.
- **Ingestion:** Accidental consumption of chemicals mistaken for food or beverages. Contamination of food or drinks by hazardous materials during preparation or storage.
- **Eye irritation:** Contact with irritants like pepper spray or acidic cleaning solutions.
- **Slip and trip hazards:** Spills of liquids such as cooking oil or cleaning solutions.

HOW TO PROTECT YOURSELF

To protect oneself from the various hazards, present in the hospitality industry, it’s crucial to prioritize safety measures. here’s a guide on how to protect yourself from and respond to various hazards in the hospitality industry:

Labeling and Storage:

- Clearly label all containers of hazardous materials with their contents, hazards, and handling instructions.
- Store hazardous substances in designated areas away from food preparation and guest areas.
- Use secure storage cabinets or containers to prevent spills and unauthorized access.

- Separate incompatible chemicals to prevent reactions and minimize risks.

Training and Education:

- Conduct regular training sessions to educate staff on the hazards associated with various chemicals and materials used in the workplace.
- Teach employees proper handling, storage, and disposal procedures to minimize risks.

Emergency Response Plan:

- Develop and implement an emergency response plan specific to hazardous material incidents, including procedures for evacuation, containment, and cleanup.
- Clearly communicate the emergency response plan to all staff members and ensure they are familiar with their roles and responsibilities.
- Conduct regular drills and exercises to practice emergency response procedures and identify areas for improvement.

Spill Response:

- Have spill kits readily available in areas where hazardous materials are used or stored.
- Train employees on how to safely and effectively respond to spills, including containment, cleanup, and disposal of hazardous materials.
- Establish protocols for reporting spills to management and appropriate authorities and document all incidents for review and follow-up.

In case of an incident involving hazardous materials, you should:

1. **Chemical Spill or Release**:

- Immediately evacuate the affected area, ensuring the safety of all individuals.
- Alert nearby staff and guests to evacuate to a safe location.
- If safe to do so, contain the spill by using appropriate

barriers or absorbent materials.
- Notify management and emergency services as soon as possible.

1. **Fire Emergency:**

- Activate the nearest fire alarm to alert others and evacuate the building immediately.
- Use the nearest fire extinguisher to attempt to extinguish small fires, aiming at the base of the flames.
- Close doors behind you to contain the fire and prevent its spread.
- Evacuate to a designated assembly point and account for all staff and guests.
- Do not re-enter the building until it has been declared safe by fire officials.

1. **Inhalation or Exposure Incident:**

- Move the affected individual to a well-ventilated area away from the source of exposure.
- Provide access to fresh air and monitor the individual’s condition.
- Seek medical attention immediately, especially if the individual is experiencing difficulty breathing or other severe symptoms.
- Provide support and assistance to the affected individual as needed.

FINAL WORD

By being prepared and knowing how to respond effectively to various emergencies involving hazardous materials can minimize risks.