Groundskeeping and Maintenance Safety Infographic – Spanish



Fuente: https://blog.lunet.es

Groundskeeping and Maintenance Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

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

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

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

ESTADÍSTICAS

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

Groundskeeping and Maintenance Safety Fatality File

Tragic Loss: Fatal Incident Reveals Groundskeeping and Maintenance Safety Neglect

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

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

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

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

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

AEDs – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

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

huéspedes como para el personal. Los empleados de hostelería que deben responder a emergencias con DEA pueden sufrir estrés y ansiedad, sobre todo si no han recibido la formación adecuada o no están preparados para estas situaciones.

ESTADÍSTICAS

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

AEDs – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

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

COMO PROTEGERSE

Cuando Utilizar un DEA:

Saber cuándo utilizar un DEA es vital para su aplicación segura y eficaz. Conocer los signos de una parada cardiaca súbita - inconsciencia, respiración anormal y ausencia de pulso- le ayudará a determinar si la situación requiere un DEA.

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

Cómo utilizar un DEA:

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

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

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

con el DEA para colocar correctamente los electrodos sobre el tórax desnudo de la víctima. Una almohadilla debe colocarse en la parte superior derecha del tórax, justo debajo de la clavícula, y la otra en el lado izquierdo del tórax, justo debajo de la axila.

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

Precauciones de seguridad:

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

CONCLUSIÓN

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

AEDs – Hospitality Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

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

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

When to Use an AED:

Understanding when to use an AED is vital for its safe and effective application. Knowing the signs of sudden cardiac arrest – unconsciousness, abnormal breathing, and no pulse – helps you determine if the situation requires an AED.

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

How to Use an AED:

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

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

1. **Assessment of the Situation:** Assess the environment for safety and ensure there are no hazards present that could harm you, the victim, or bystanders. Check for responsiveness and signs of breathing.
2. **Activate Emergency Medical Services (EMS):** If the victim is unresponsive and not breathing normally, or if there are no signs of circulation (such as movement or coughing), immediately activate EMS or instruct someone else to do so.
3. **Retrieve and Prepare the AED:** If an AED is available, retrieve it promptly. Turn on the device and follow the visual and auditory prompts.
4. **Prepare the Victim:** Expose the victim's chest and remove any clothing or jewelry that may interfere with the electrode pads.
5. **Apply the Electrode Pads:** Follow the instructions provided

with the AED to place the electrode pads correctly on the victim’s bare chest. One pad should be placed on the upper right chest, just below the collarbone, and the other on the left side of the chest, just below the armpit.

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

Safety precautions:

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

FINAL WORD

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

AEDs – Hospitality Stats and Facts

FACTS

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

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

emergencies using AEDs may experience stress and anxiety, especially if they are not adequately trained or prepared for such situations.

STATS

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

AEDs – Hospitality Fatality

File

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

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

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

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

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

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

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

AEDs – Hospitality Fatality File – Spanish

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

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

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

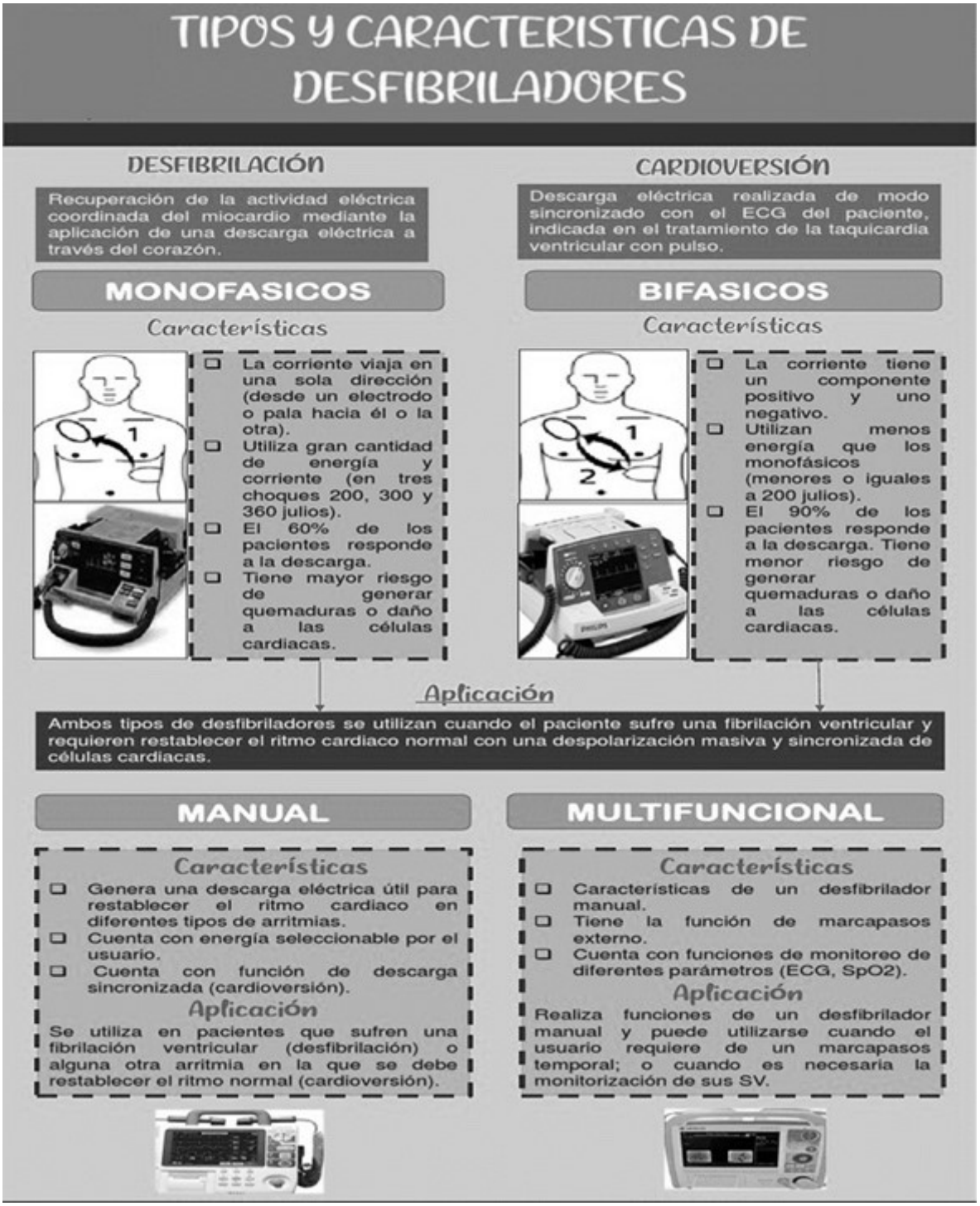
A pesar de los frenéticos esfuerzos del personal del hotel por localizar el DEA más cercano, pasaron unos minutos preciosos antes de que finalmente se recuperara uno.

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

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

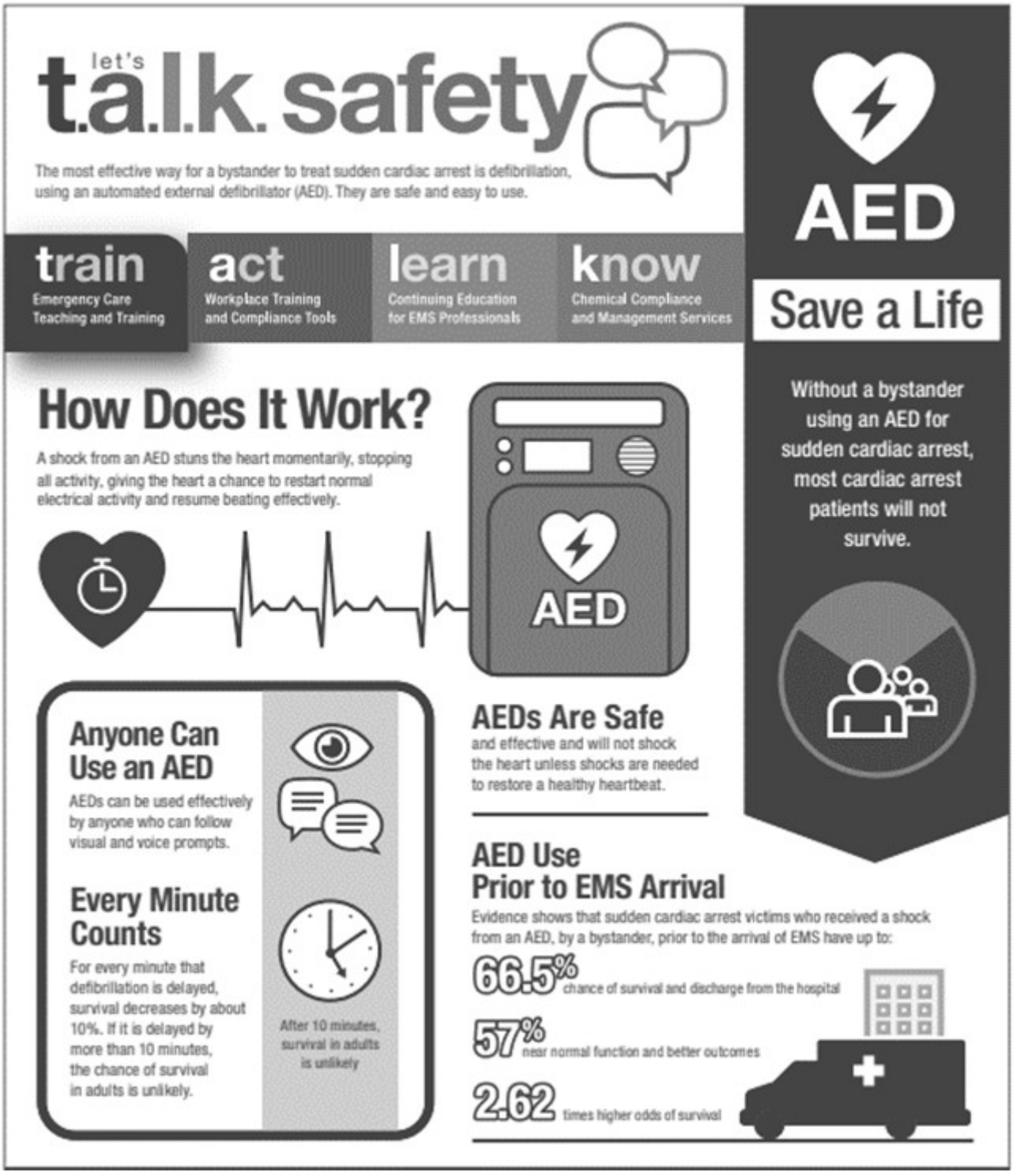
Esta tragedia subraya la urgente necesidad de contar con programas completos de DEA en los establecimientos hosteleros, que incluyan un mantenimiento periódico, formación del personal y un mayor conocimiento de la ubicación de los DEA, para evitar que se produzcan incidentes similares en el futuro.

AEDs – Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: https://www.healthychildren.org

AEDs – Hospitality Infographic



Source: https://goto.hsi.com

Lockdown Procedure for Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

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

WHAT'S THE DANGER

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

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

Even though lockdowns are implemented for safety, there can be

hazards that arise during them in a hospitality setting:

- While a lockdown controls movement to prevent harm during emergencies, it can also restrict movement in ways that could hinder escape routes in a fire or during a structural collapse.
- Being confined for a prolonged period, especially with uncertain information about the situation, can lead to anxiety, panic attacks, and claustrophobia for some guests and staff.
- Lockdowns can make it difficult to reach guests or staff experiencing a medical emergency quickly.
- The stress of the situation or underlying tensions between guests or staff could escalate into altercations during a lockdown.

HOW TO PROTECT YOURSELF

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

Preparation:

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

Initiating a Lockdown:

1. **Assess the Threat:** Management needs to assess the situation and determine if a lockdown is necessary.

2. **Trigger the Alarm (if applicable):** If your plan involves an audible lockdown alarm, activate it to signal the emergency.
3. **Announce Lockdown (verbally and visually):** Use clear and concise messages to announce the lockdown over public address systems and display visual lockdown signs.
4. **Secure the Area:** Depending on the situation, this might involve locking down specific areas or the entire building. Staff should secure entrances and exits to prevent unauthorized entry.
5. **Move Guests and Staff to Designated Lockdown Areas:** Guide guests and staff to pre-determined secure locations based on their current location. These areas should be away from windows, have minimal exits, and offer proper shelter depending on the emergency (fire vs. shooter).
6. I**nstruct Guests and Staff on Lockdown Procedures:** Inform everyone about what to expect during the lockdown, including remaining quiet, staying put, and following further instructions.

Maintaining the Lockdown:

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

Additional Safety Procedures:

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

FINAL WORD

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

Lockdown Procedure for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

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

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

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

COMO PROTEGERSE

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

principales procedimientos de seguridad implicados:

Preparación:

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

Cómo Iniciar un Cierre:

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

Mantener el cierre:

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

Procedimientos de seguridad adicionales:

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

CONCLUSIÓN

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

Lockdown Procedure for Hospitality Stats and Facts

FACTS

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

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

STATS

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

Lockdown Procedure for Hospitality Fatality File

Tragic Outcome from Inadequate

Lockdown Procedures in a Hotel Crisis

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

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

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

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

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

Lockdown Procedure for Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

1. **Fallos de Comunicación:** Una comunicación ineficaz durante un

cierre puede provocar confusión, pánico e incumplimiento de los protocolos de seguridad, aumentando el riesgo de daños a los huéspedes y al personal.

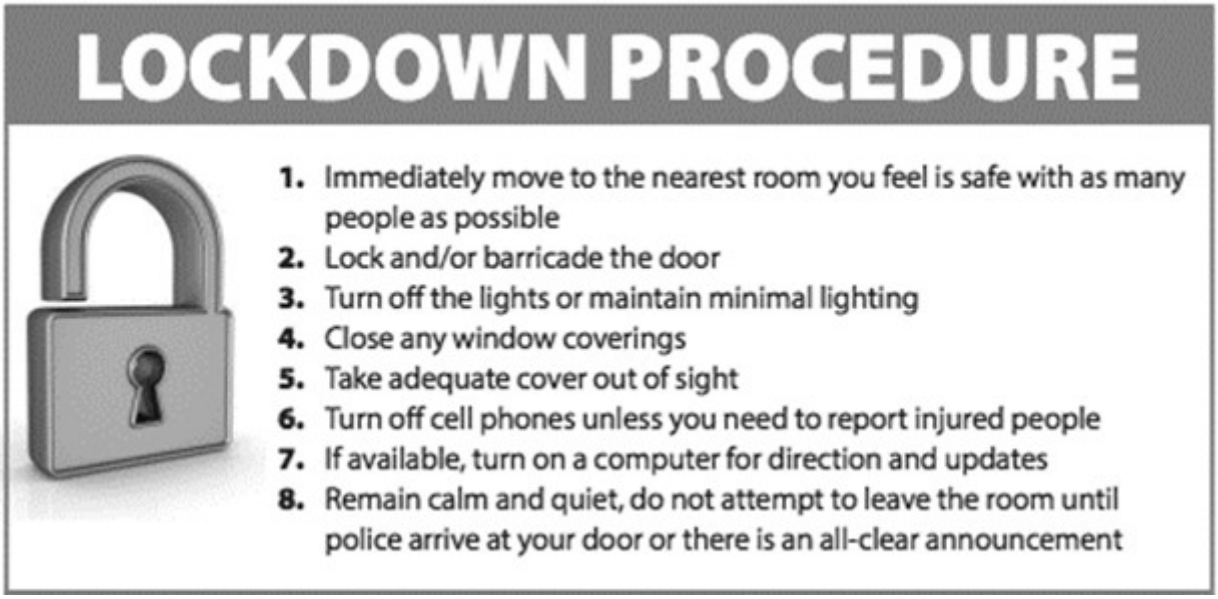
2. **Capacitación Insuficiente:** Sin una capacitación regular y completa, el personal puede no saber cómo implementar correctamente los procedimientos de cierre, lo que lleva a retrasos o errores en la respuesta.
3. **Medidas de Seguridad Inadecuadas:** Una infraestructura o planificación de seguridad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

ESTADÍSTICAS

- Los cierres patronales y las restricciones han afectado significativamente a los ingresos de las empresas del sector de la hostelería. Según datos de Statista, los ingresos mundiales de la industria hotelera cayeron más de un 50% en 2020 en comparación con el año anterior debido a la pandemia de COVID-19 y los cierres asociados.

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

Lockdown Procedure for Hospitality Infographic



Source: https://www.qnetnews.ca

Lockdown Procedure for Hospitality Fatality File – Spanish

Trágico desenlace de un cierre inadecuado en una crisis hotelera

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

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

Un cliente del hotel, confundido por la falta de instrucciones e

incapaz de asegurarse en su habitación, se adentró en una zona restringida en un intento de ponerse a salvo.

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

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

Lockdown Procedure for Hospitality Infographic – Spanish



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

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

EVACUAR

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

SEGUROS/CANDADOS, LUCES, FUERA DE LA VISTA

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

BLOQUEAR Y OBSTRUIR*

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

DISPERSAR Y DISTRAER*

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

Fuente: https://www.svvsd.org

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

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

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

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

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

What to Do If a Burn Occurs:

- **Minor Burns:**
    - Cool the burn immediately: Run cool (not cold) water over the burn for 10-15 minutes.
    - Remove any clothing or jewelry constricting the burned area.
    - Cover the burn with a sterile bandage or clean cloth.
    - Do not apply ointments, butter, or petroleum jelly.
    - Elevate the burned area if possible.
    - Monitor for signs of infection (redness, pus, fever).
    - Seek medical attention if the burn is larger than 2 inches, blisters, or occurs on the face, hands, feet, or genitals.
- **Serious Burns:**
    - Call emergency services immediately (e.g., dial 911 in the US and Canada).
    - Do not attempt to remove clothing stuck to the burn.
    - Cover the burn loosely with a clean cloth.
    - Keep the person warm and comfortable.
    - Avoid giving the person anything to eat or drink.

FINAL WORD

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Meeting Kit

– Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

manipulan adecuadamente.

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

COMO PROTEGERSE

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

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

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

Qué hacer si se produce una quemadura:

- **Quemaduras leves:**
  - **Enfríe la quemadura inmediatamente:** Deje correr agua fresca (no fría) sobre la quemadura durante 10-15 minutos.
  - Quítese la ropa o las joyas que aprieten la zona quemada.
  - Cubra la quemadura con un vendaje estéril o un paño limpio.
  - No aplique pomadas, manteca ni vaselina.
  - Eleve la zona quemada si es posible.
  - Vigile si hay signos de infección (enrojecimiento, pus, fiebre).
  - Busque atención médica si la quemadura mide más de 5 cm, tiene ampollas o se produce en la cara, las manos, los pies o los genitales.
- **Quemaduras graves:**
  - Llame inmediatamente a los servicios de emergencia (por ejemplo, marque 911 en EE.UU. y Canadá).
  - No intente quitarse la ropa pegada a la quemadura.
  - Cubra la quemadura sin apretar con un paño limpio.
  - Mantenga a la persona abrigada y cómoda.
  - Evite darle de comer o beber.

CONCLUSIÓN

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

un lugar de trabajo más seguro y saludable para todos.

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Fatality File

Fatal Scalding Incident Sheds Light on Hotel Safety Oversights

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

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

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

1. **Operaciones de cocina:** La cocina es una zona de alto riesgo de quemaduras y escaldaduras debido a la presencia de superficies calientes, líquidos y vapor. Los empleados corren el riesgo de sufrir quemaduras por el equipo de cocina caliente (fogones, hornos, freidoras), líquidos hirviendo, aceite caliente y vapor de ollas y sartenes.
2. **Manipulación de bebidas y alimentos calientes:** Servir y preparar bebidas y alimentos calientes puede provocar escaldaduras. Los derrames de bebidas o sopas calientes son frecuentes y pueden causar lesiones graves.
3. **Contacto con equipos y aparatos:** En el sector de la hostelería, los trabajadores interactúan a menudo con lavavajillas, vaporeras y otros aparatos calientes que pueden provocar quemaduras al entrar en contacto con ellos.
4. **Quemaduras químicas:** El uso de productos y agentes químicos de limpieza en tareas domésticas y de mantenimiento puede provocar quemaduras químicas si no se utiliza el equipo de protección adecuado o si se produce un contacto accidental con la piel.
5. **Operaciones de lavandería:** Los equipos de lavandería

industrial pueden alcanzar altas temperaturas, lo que supone un riesgo de quemaduras para los empleados que manipulan ropa blanca recién salida de las secadoras o prensas.

6. **Trabajos de mantenimiento:** El personal de mantenimiento de los hoteles puede estar expuesto a riesgos de quemaduras cuando trabaja con equipos eléctricos, calderas o sistemas de calefacción.

ESTADÍSTICAS

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Fatality File – Spanish

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

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

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

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Stats and Facts

FACTS

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

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

STATS

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