Preventing Burns and Scalds: Hospitality Safety Fatality File – Spanish

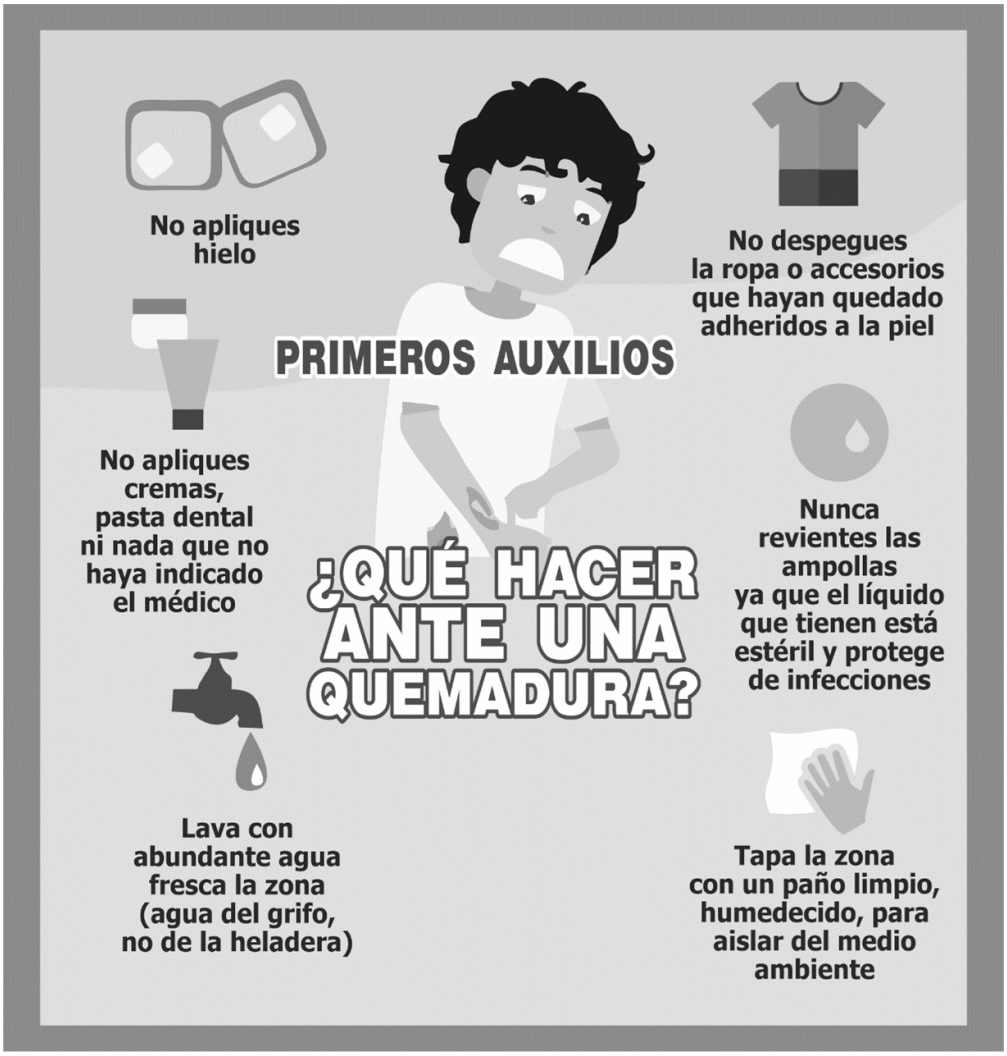
Un incidente mortal con escaldaduras arroja luz sobre las medidas de seguridad de los hoteles

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

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

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

Preventing Burns and Scalds: Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: https://www.mayoclinic.org

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Meeting

Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

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

Dangers of Used Needles

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

How to Reduce Risks

Reducing risks for housekeeping and laundry staff specifically

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

- **Specialized Training:** Provide comprehensive training sessions specifically for housekeeping and laundry staff that focus on the risks associated with handling biohazardous materials, including used needles. Training should cover safe handling techniques, proper use of personal protective equipment (PPE), and emergency response procedures.
- **Task-Specific Protocols:** Develop clear and specific protocols for housekeeping and laundry tasks that involve handling potentially contaminated materials. These protocols should outline step-by-step procedures for safely identifying, containing, and disposing of used needles.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** Ensure that housekeeping and laundry staff have access to and consistently use appropriate PPE, such as gloves, goggles, and if necessary, puncture-resistant gloves. PPE helps minimize direct contact with biohazardous materials and reduces the risk of exposure to bloodborne pathogens.
- **Sharps Containers:** Provide designated sharps containers in guest rooms, laundry facilities, and other areas where used needles may be encountered. Ensure that these containers are easily accessible and regularly emptied according to biomedical waste management regulations.
- **Segregation of Linens and Waste:** Implement procedures for segregating linens and waste that may be contaminated with biohazardous materials. This may involve using color-coded bags or bins to differentiate between regular and contaminated items and ensuring proper labeling to alert staff to potential hazards.
- **Regular Inspections and Audits:** Conduct routine inspections of guest rooms, laundry facilities, and other areas to identify any potential hazards or breaches of protocol. Regular audits can help ensure that staff are following established procedures and that any issues are promptly

addressed.

- **Emergency Response Training:** Provide training on how to respond to incidents involving biohazardous materials, such as needlestick injuries or spills. Staff should know whom to contact, how to safely contain the situation, and what steps to take until professional help arrives.
- **Communication and Reporting:** Foster open communication amongst housekeeping and laundry staff regarding any concerns or incidents related to biohazardous materials. Establish a reporting system for documenting and addressing potential risks or breaches of protocol promptly.

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

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

FINAL WORD

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

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

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

Los peligros biológicos de las agujas usadas en los establecimientos de hostelería, en particular en el servicio doméstico y la lavandería, plantean riesgos importantes. La ropa contaminada, incluidas las sábanas, las mantas y la ropa personal, puede albergar un elevado número de microorganismos procedentes de sustancias corporales, lo que puede dar lugar a la transmisión de enfermedades.

CUÁL ES EL PELIGRO

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

Peligros de las Agujas Usadas

- **Patógenos Transmitidos por la Sangre:** Las agujas usadas

pueden estar contaminadas con patógenos de transmisión sanguínea como la hepatitis B, la hepatitis C y el VIH. Estos virus pueden causar enfermedades graves y potencialmente mortales.

- **Lesiones Accidentales:** El personal de lavandería y limpieza puede pincharse o cortarse accidentalmente con una aguja escondida en la ropa blanca o desechada de forma inadecuada.
- **Contaminación Cruzada:** Si las agujas usadas no se separan y eliminan adecuadamente, existe el riesgo de contaminación cruzada en el entorno de la hostelería. Esto puede llevar a la propagación de patógenos a otras superficies, equipos o ropa de cama, exponiendo potencialmente tanto al personal como a los huéspedes a agentes infecciosos.

COMO PROTEGERSE

Cómo Reducir los Riesgos

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

- **Capacitación Especializada**: Ofrezca sesiones de capacitación integrales específicas para el personal de limpieza y lavandería que se centren en los riesgos asociados con la manipulación de materiales de riesgo biológico, incluidas las agujas usadas. La capacitación debe abarcar técnicas de manipulación seguras, el uso adecuado del equipo de protección personal (EPP) y los procedimientos de respuesta ante emergencias.
- **Protocolos Específicos para Cada Tarea:** Elabore protocolos claros y específicos para las tareas de limpieza y lavandería que impliquen la manipulación de materiales potencialmente contaminados. Estos protocolos deben describir paso a paso los procedimientos para identificar, contener y eliminar de forma segura las agujas usadas.

- **Equipo de Protección Personal (EPP):** Asegúrese de que el personal de limpieza y lavandería tenga acceso al EPP adecuado y lo utilice sistemáticamente, como guantes, gafas y, si es necesario, guantes resistentes a los pinchazos. El EPP ayuda a minimizar el contacto directo con materiales bio-peligrosos y reduce el riesgo de exposición a patógenos transmitidos por la sangre.
- **Contenedores para Objetos Cortantes y Punzantes:** Coloque contenedores para objetos punzantes en las habitaciones, lavanderías y otras zonas en las que puedan encontrarse agujas usadas. Asegúrese de que estos contenedores sean fácilmente accesibles y se vacíen periódicamente de acuerdo con la normativa de gestión de residuos biomédicos.
- **Segregación de Ropa Blanca y Residuos:** Aplique procedimientos para separar la ropa blanca y los residuos que puedan estar contaminados con materiales de riesgo biológico. Esto puede implicar el uso de bolsas o contenedores codificados por colores para diferenciar los artículos normales de los contaminados y garantizar un etiquetado adecuado para alertar al personal de posibles peligros.
- **Inspecciones y auditorías periódicas:** Realice inspecciones rutinarias de las habitaciones de los huéspedes, las instalaciones de lavandería y otras zonas para identificar cualquier peligro potencial o incumplimiento del protocolo. Las auditorías periódicas pueden ayudar a garantizar que el personal sigue los procedimientos establecidos y que cualquier problema se aborda con prontitud.
- **Capacitación en Respuesta a Emergencias:** Ofrezca capacitación sobre cómo responder a incidentes relacionados con materiales bio-peligrosos, como lesiones por pinchazos de agujas o derrames. El personal debe saber con quién ponerse en contacto, cómo contener la situación de forma segura y qué medidas tomar hasta que llegue la ayuda profesional.
- **Comunicación y Notificación:** Fomente la comunicación abierta entre el personal de limpieza y lavandería sobre cualquier preocupación o incidente relacionado con materiales de

riesgo biológico. Establezca un sistema de notificación para documentar y abordar rápidamente los riesgos potenciales o las infracciones del protocolo.

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

- **Lavar la Herida:** Lo primero y más importante es lavar a fondo la herida con agua corriente y jabón durante al menos cinco minutos. Si es posible, deje que sangre libremente, ya que esto ayuda a eliminar los contaminantes.
- **No Frotar:** Evite frotar la herida con fuerza, ya que puede irritarla aún más y empeorar la lesión.
- **Exposición de Ojos o Membranas Mucosas:** Si la aguja le salpica los ojos, la nariz o la boca, lave la zona con agua limpia durante al menos cinco minutos. Mantenga los párpados abiertos mientras se lava los ojos.
- **Deséchela de Forma Segura:** Deseche la aguja de forma segura en un contenedor para objetos punzantes, si está disponible. Los contenedores para objetos punzantes son a prueba de pinchazos y están diseñados específicamente para residuos biológicos peligrosos. Nunca vuelva a tapar las agujas ni las tire a la basura normal, ya que esto puede poner en peligro a los trabajadores sanitarios y a otras personas que manipulan la basura.
- **Busque Atención Médica:** Tras prestar los primeros auxilios, busque atención médica lo antes posible. Esto es crucial para evaluar el riesgo de infección por patógenos de transmisión sanguínea como la hepatitis B, la hepatitis C y el VIH. El profesional sanitario también puede seguir limpiando la herida, administrar las vacunas o medicamentos necesarios y vigilarle para detectar posibles infecciones.

CONCLUSIÓN

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

gestionar la situación con eficacia.

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

HECHOS

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

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

lugar a infecciones secundarias.

5. **Cuestiones Legales y de Cumplimiento:** Los hoteles tienen la obligación legal de proporcionar un entorno de trabajo seguro. El incumplimiento de los protocolos de eliminación de riesgos biológicos puede acarrear sanciones normativas y responsabilidades legales.

ESTADÍSTICAS

- Según un estudio de los registros de hoteles que abarca miles de lesiones de empleados, este puesto representa la tasa global de lesiones más alta entre todas las categorías de empleados de hotel, con una tasa de lesiones del 10,4%, casi el doble de la tasa de lesiones de los empleados que no son limpiadores (5,6%). Los riesgos laborales a los que están expuestos los limpiadores de hotel pueden ser físicos, químicos, biológicos y psicosociales.
- Un informe del Centro Canadiense de Seguridad y Salud en el Trabajo reveló que un empleado de limpieza de hotel cambia de posición corporal cada tres segundos mientras limpia una habitación. Si el tiempo medio dedicado a la limpieza de cada habitación es inferior a 25 minutos, un ama de llaves adoptaría 8.000 posturas corporales diferentes durante cada turno de ocho horas.
- Se estima que, en 2022, 550.819 muertes fueron causadas por factores de riesgo biológicos, con 476.000 muertes atribuidas a enfermedades infecciosas transmisibles y 74.000 muertes causadas por factores no transmisibles. Entre ellas, hubo 223.650 muertes atribuidas a COVID-19 en el trabajo. Calculamos una tasa de 584 AVAD por cada 100.000 trabajadores, lo que representa un aumento del 11% respecto a la estimación anterior de la carga mundial de discapacidades relacionadas con el trabajo medida en AVAD.

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Stats and Facts

FACTS

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

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

STATS

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

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

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

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

El Peligro de los Riesgos Biológicos en la Limpieza de Hoteles

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

la ropa de cama de una habitación de hotel.

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

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

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

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

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Fatality File

The Peril of Biohazards in Hotel

Housekeeping

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

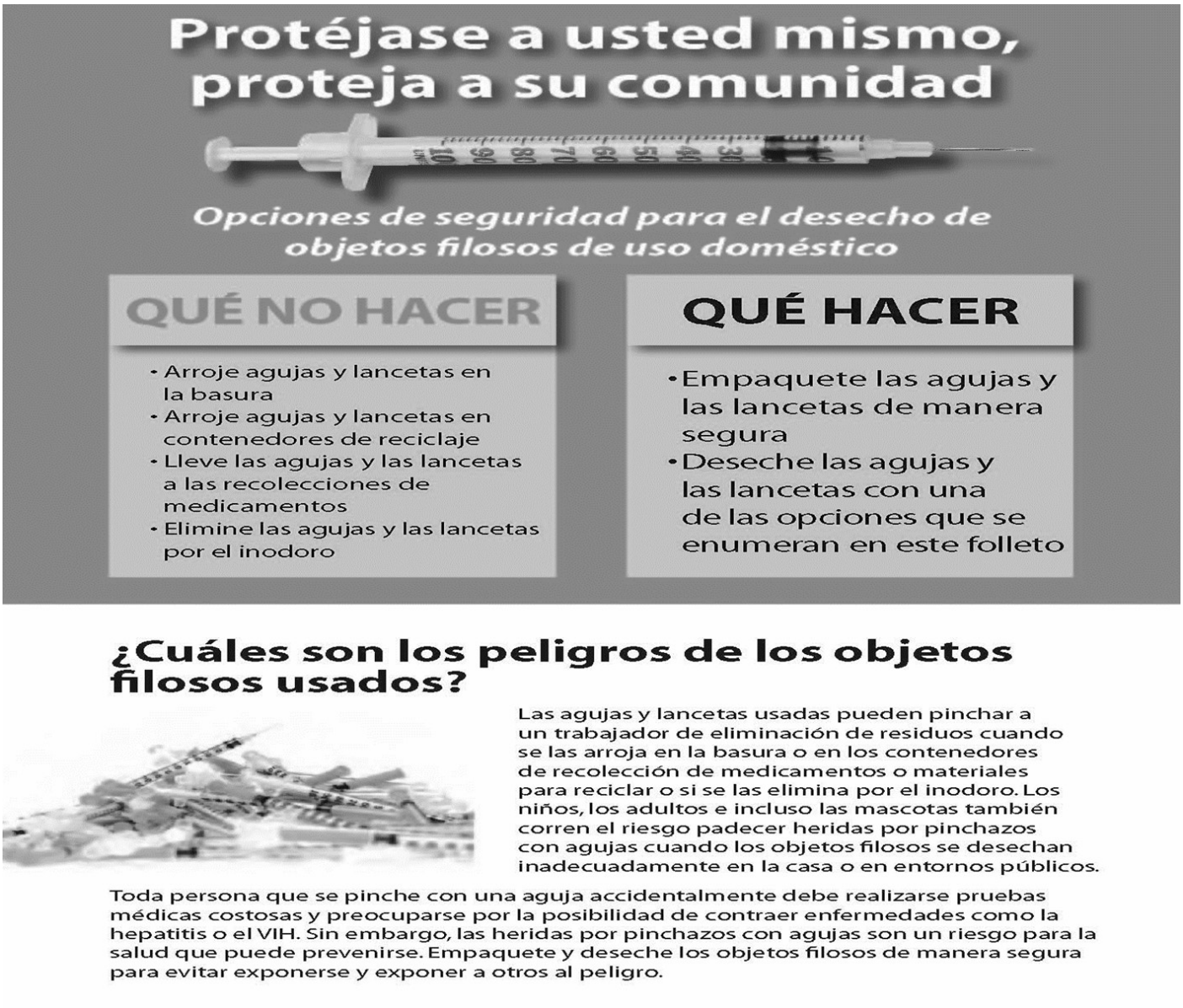
The employee, who had been working diligently in the hotel's laundry department, encountered the needle while sorting through bedding. Unaware of the needle's presence, the staff member suffered a puncture wound, which was initially dismissed as a minor injury.

However, the needle was contaminated with a deadly pathogen, leading to a rapid and severe infection. Despite immediate medical intervention, the infection proved fatal within days.

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

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

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Infographic – Spanish



Fuente: https://www.osha.gov

Biohazards Used Needles (Laundry, Housekeeping) Infographic



Source: https://dnr.wisconsin.gov

Fire Extinguishers – Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

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

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

Protecting Yourself Around Fire Extinguishers:

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

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

Using a Fire Extinguisher Correctly:

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

Proper Storage and Discharge:

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

Additional Safety Precautions:

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

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

Here are the most common types needed:

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

FINAL WORD

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

Fire Extinguishers – Hospitality Infographic



Source: https://www.thesilverlining.com

Fire Extinguishers – Hospitality Stats and Facts –

Spanish

HECHOS

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

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

ESTADÍSTICAS

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

Fire Extinguishers – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

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

COMO PROTEGERSE

Cómo protegerse cerca de extintores de incendios:

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

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

Uso Correcto de un Extintor de Incendios:

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

Almacenamiento y descarga adecuados:

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

Precauciones de seguridad adicionales:

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

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

Éstos son los tipos más comunes que se necesitan:

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

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

CONCLUSIÓN

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

Fire Extinguishers – Hospitality Fatality File – Spanish

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

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

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

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

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

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

Fire Extinguishers – Hospitality Fatality File

Tragic Consequence of Inadequate Fire Extinguisher Training in the Hospitality Industry

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

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

use of fire extinguishers.

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

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

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

Fire Extinguishers – Hospitality Stats and Facts

FACTS

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

- **Improper Use:** Without proper training, hotel staff may use fire extinguishers incorrectly, which can be ineffective in extinguishing a fire and can even exacerbate the situation.
- **Maintenance Issues:** Fire extinguishers that are not regularly inspected or maintained may not function properly in an emergency. A malfunctioning extinguisher can delay the fire-fighting process, increasing the risk of damage and injury.
- **Chemical Exposure:** Some types of fire extinguishers release

chemicals that can be harmful if inhaled or if they come into contact with skin. This is particularly concerning in confined spaces without proper ventilation.

- **Physical Injuries:** Fire extinguishers are heavy, and improper handling can lead to physical injuries, including strains, sprains, or even injuries from dropping an extinguisher on feet or toes.
- **Pressure-Related Injuries:** If a fire extinguisher is damaged or malfunctioning, it could release pressure suddenly, causing injuries or turning the extinguisher into a projectile.
- **Visibility and Respiratory Issues:** Using a fire extinguisher can significantly reduce visibility in a room, which can disorient individuals trying to escape a fire. The chemicals can also cause respiratory distress, particularly in people with underlying respiratory conditions.

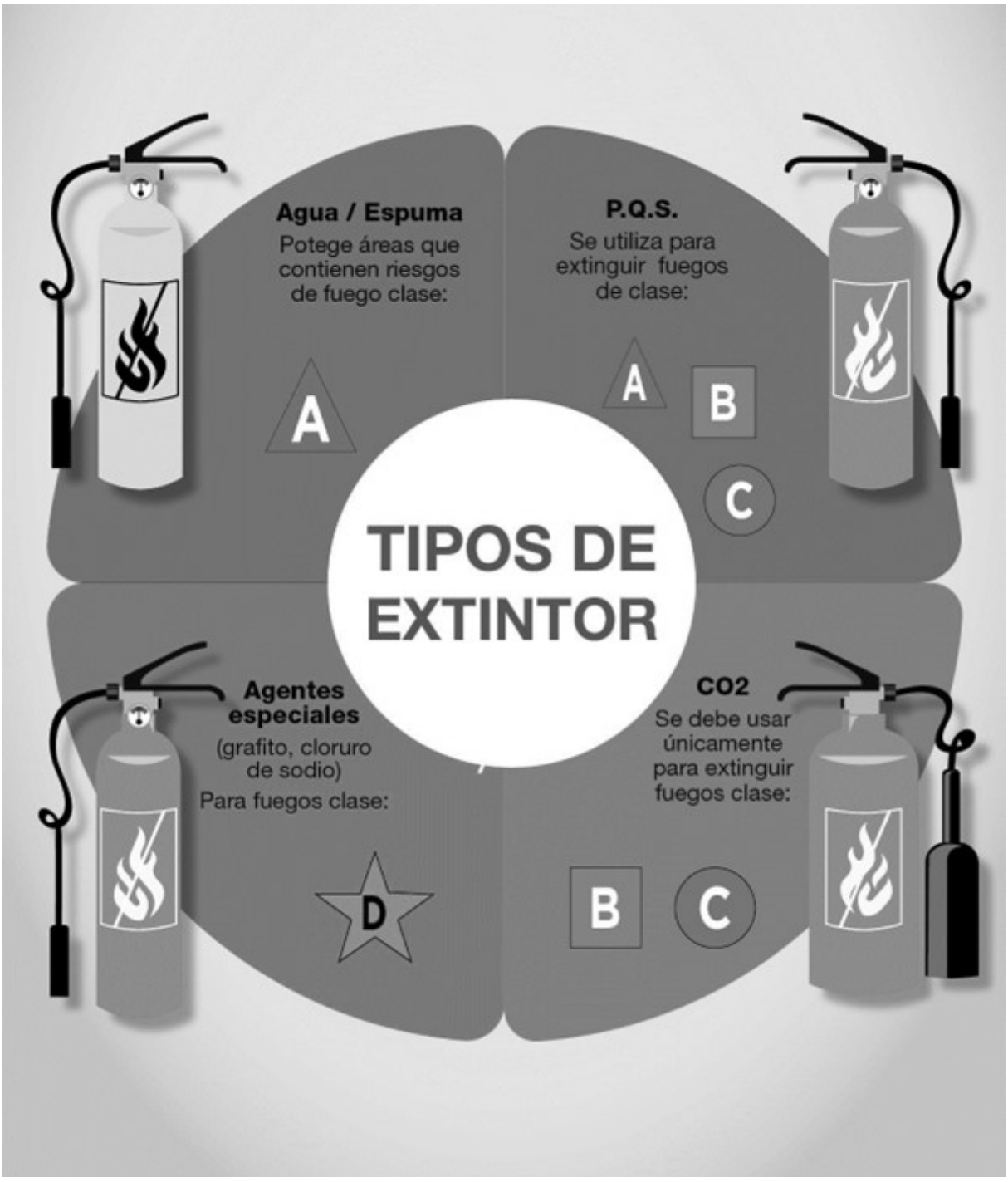
STATS

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

Outdoor fires (excluding wildfires) increased by just over 2,700 incidents in 2021, becoming the most commonly reported type of fire for the first time ever. Outdoor fires accounted for 45% of all reported incidents

---

Fire Extinguishers – Hospitality Infographic – Spanish



Fuente: https://www.tfm.pe

Environmental Hazards –

Hospitality Meeting Kit

WHAT’S AT STAKE

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

WHAT’S THE DANGER

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

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

Here are some additional concerns:

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

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

HOW TO PROTECT YOURSELF

Safety Precautions for Environmental Hazards in Hospitality

For Guest Safety:

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

For Environmental Protection:

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

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

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

For Your Safety:

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

FINAL WORD

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

Environmental Hazards – Hospitality Fatality File

Tragedy Strikes: Fatal Incident Highlights Environmental Hazards in Hospitality Industry

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

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

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

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

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

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

Environmental Hazards – Hospitality Stats and Facts

FACTS

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

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

STATS

- According to the World Wildlife Fund (WWF), approximately 13 million hectares of forests are lost annually due to deforestation, much of which can be attributed to human activities including construction and land conversion.
- The World Health Organization (WHO) estimates that over 80% of wastewater in developing countries is discharged untreated into rivers or coastal areas, contributing to

water pollution and affecting marine ecosystems.

- The Food and Agriculture Organization (FAO) reports that globally, approximately 24 billion tons of fertile soil are lost annually due to erosion, degradation, and other factors, impacting agricultural productivity and ecosystem health.
- The United Nations' Food and Agriculture Organization (FAO) estimates that the world's forests continue to shrink by about 10 million hectares annually, primarily due to agriculture, logging, and infrastructure development.
- The United Nations Environment Programme (UNEP) estimates that tourism accounts for about 5% of global greenhouse gas emissions, with hotels and resorts being significant contributors due to energy-intensive operations and transportation.

Environmental Hazards – Hospitality Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

1. **Destrucción del hábitat:** La construcción y la expansión amenazan los hábitats naturales, incluidos los humedales y los bosques.
2. **Contaminación:** El vertido de aguas residuales y residuos sin tratar puede dañar la calidad del agua y la vida acuática.
3. Erosión del suelo: El desmonte de tierras y el paisajismo inadecuado provocan la erosión del suelo y la sedimentación

en los cursos de agua.

4. **Deforestación:** El desmonte de tierras altera la biodiversidad y procesos ecológicos como la captura de carbono.
5. **Contaminación acústica y lumínica:** Las actividades humanas perturban la vida silvestre e interfieren con los ciclos naturales de luz.
6. **Introducción de especies invasoras:** El transporte de materiales puede introducir especies invasoras, alterando los ecosistemas locales.
7. **Consumo excesivo de recursos y cambio climático:** Los hoteles consumen recursos, contribuyen al cambio climático y agravan el impacto de las catástrofes naturales.

ESTADÍSTICAS

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

(PNUMA) estima que el turismo representa alrededor del 5% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero, siendo los hoteles y complejos turísticos contribuyentes significativos debido a las operaciones y el transporte intensivos en energía.

Environmental Hazards – Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

Los peligros medioambientales pueden suponer una amenaza tanto para los clientes como para el entorno. En el caso de los huéspedes, la manipulación inadecuada de materiales peligrosos, como productos químicos de limpieza o desinfectantes de piscinas, puede provocar una exposición accidental. Esto puede causar problemas respiratorios, irritación de la piel o incluso problemas de salud más graves si no se manipulan correctamente. Además, los

edificios mal mantenidos, con problemas como el moho o un cableado eléctrico defectuoso, pueden crear una calidad del aire interior insalubre y riesgos potenciales de incendio.

Los riesgos ambientales también pueden tener un impacto significativo en el ecosistema circundante. El consumo excesivo de agua de la lavandería, las piscinas y las necesidades de los huéspedes puede sobrecargar las reservas locales de agua. Además, la eliminación inadecuada de residuos, sobre todo de alimentos, puede atraer plagas y contaminar los hábitats de la fauna cercana. Por otra parte, el consumo de energía procedente de la iluminación, la calefacción y la refrigeración puede contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero si no se gestiona de forma eficiente.

He aquí algunas preocupaciones adicionales:

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

COMO PROTEGERSE

Precauciones de seguridad ante riesgos ambientales en hostelería

Para la seguridad de los huéspedes:

- **Almacenamiento y Manipulación Adecuados de Productos Químicos:** Establezca zonas de almacenamiento designadas para los productos químicos de limpieza y los desinfectantes de piscinas, asegurándose de que estén fuera del alcance de los huéspedes y los niños. Capacite al personal en procedimientos de manipulación seguros, incluido el uso de equipos de protección personal (EPP) cuando sea necesario. Etiquete claramente todos los productos químicos y facilite fichas de datos de seguridad (FDS) como referencia.
- **Mantenimiento del Edificio:** Realice inspecciones periódicas para detectar la aparición de moho y problemas eléctricos. Solucione cualquier problema con prontitud para mantener una calidad del aire interior saludable y evitar posibles riesgos de incendio. Proporcione señalización e instrucciones claras a los huéspedes sobre el funcionamiento de los electrodomésticos y el uso seguro de los balcones o patios.

Para la Protección del Medio Ambiente:

- **Conservación del Agua:** Aplique medidas de ahorro de agua, como cabezales de ducha de bajo caudal y aireadores de grifos. Ofrezca a los huéspedes la posibilidad de reutilizar las toallas y la ropa de cama durante su estancia. Fomente las duchas más cortas y el uso responsable del agua mediante la señalización y la educación de los huéspedes.
- **Gestión de Residuos:** Establezca un plan integral de gestión de residuos que incluya una separación adecuada de los residuos de alimentos, los reciclables y la basura en general. Siempre que sea posible, compostar los restos de comida. Colabore con empresas locales de eliminación de residuos que den prioridad a las prácticas responsables de reciclaje y eliminación.
- **Eficiencia Energética:** Invierta en electrodomésticos y

sistemas de iluminación de bajo consumo en toda la propiedad. Anime a los huéspedes a ahorrar energía apagando las luces y los aparatos electrónicos cuando no los utilicen. Explore opciones de fuentes de energía renovables, como paneles solares, para reducir la dependencia de la red eléctrica.

Cuando encuentre peligros medioambientales en la hostelería, actúe en función de la situación. ¿Es testigo de una manipulación insegura de productos químicos? Comuníqueselo a la dirección. Peligros medioambientales como trabajador de hostelería:

Por su Seguridad:

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

CONCLUSIÓN

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

Environmental Hazards – Hospitality Fatality File – Spanish

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

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

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

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

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

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

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

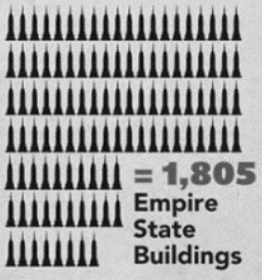
del medio ambiente y cumplan rigurosamente la normativa para evitar que se repitan tragedias como ésta.

Environmental Hazards – Hospitality Infographic

The *Future* of Hotels is GREEN

IN THE UNITED STATES, HOTELS REPRESENT:

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



= 1,805 Empire State Buildings



creating more annual CO_2 output than **19 volcanic eruptions**



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

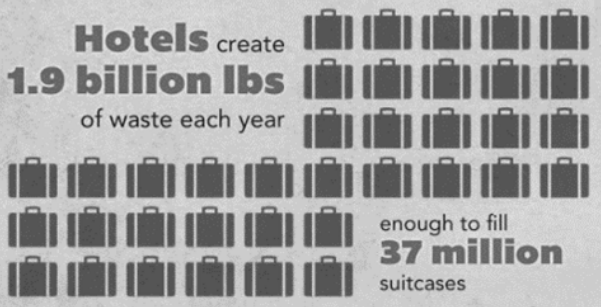


equal to the worth of **12 Queens of England**

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

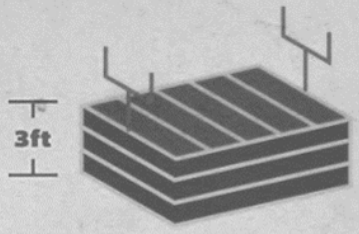
WASTE

Hotels create **1.9 billion lbs** of waste each year

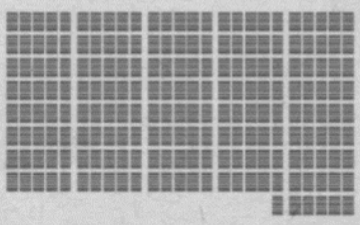


enough to fill **37 million** suitcases

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



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



Source: https://verdemode.com