

**Push or Pull: Safe Materials
Handling – Video (Spanish
Version)**

**Push or Pull: Safe Materials
Handling – Video**

**Safety is a Common Language –
Video**

**Safety is a Common Language –
Video (Spanish Version)**

Safety Training: Stay Alert – Video

Safety Training: Stay Alert – Video (Spanish Version)

The Importance of Fall Protection – Video

The Importance of Fall Protection – Video (Spanish Version)

Working Safely with Concrete and Cement – Video

Working Safely with Concrete and Cement – Video (Spanish Version)

Working Safely with Corrosives – Video (Spanish Version)

Working Safely with Corrosives – Video

First Aid for Hospitality Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

When working in the hospitality industry, it is crucial to be prepared for any potential accidents or injuries that may occur. Failure to provide proper first aid can result in serious consequences, such as prolonged recovery time, increased medical costs, and decreased productivity.

WHAT'S THE DANGER

When it comes to the danger of not having a well-equipped first aid kit, several risks become apparent.

- **Lack of Preparation:** Hospitality workers often face situations that require immediate medical attention, such as cuts, burns, etc. Lack of preparedness for such incidents can lead to inadequate initial care, worsening the injury. This can be particularly critical in kitchens, where sharp objects and hot surfaces are common, and in housekeeping, where chemical exposures and physical injuries are possible.
- **Lack of Proper First Aid Supplies:** Without essential first aid supplies, minor injuries can become severe, increasing recovery time and potentially leading to infections or more serious health complications.
- **Insufficient Knowledge About the Nature and Magnitude of Risks:** Employees unaware of potential risks may underestimate dangers, leading to inadequate safety measures and increased likelihood of accidents and injuries.
- **Difficulty in Determining Whether a Hazard Exists:** Inability to recognize hazards can prevent pre-emptive actions, exposing employees and guests to preventable risks and potentially resulting in avoidable accidents or health issues.

HOW TO PROTECT YOURSELF

To effectively prepare workers in the hospitality industry for first aid and safety, several key steps should be undertaken:

1. **Comprehensive Training Programs:** Implement regular first aid training sessions that cover common injuries and emergencies specific to the hospitality sector, such as burns, cuts, slips, and falls. Training should also include CPR and how to use an Automated External Defibrillator (AED).
2. **Simulated Emergency Drills:** Conduct regular drills to simulate emergency scenarios, helping employees practice their response in a controlled environment. This can improve reaction times and ensure familiarity with emergency procedures.
3. **Accessible First Aid Kits:** Ensure that well-stocked first aid kits are easily accessible throughout the workplace. Employees should know where these kits are located and how to use the contents properly.
4. **Personal Protective Equipment (PPE):** Provide necessary PPE such as gloves, aprons, and non-slip shoes, and train employees on its correct use. PPE can significantly reduce the risk of injury.
5. **Mental Health First Aid:** Incorporate mental health first aid into training programs to help employees recognize and respond to signs of stress, anxiety, or other mental health issues among their colleagues.

Responding effectively to different types of emergencies requires specific actions tailored to each situation. Here's a brief overview of what to do in various emergency scenarios:

1. Cuts and Lacerations:

- Apply pressure to the wound with a clean cloth to stop bleeding.
- Clean the wound with water and apply an antiseptic cream.
- Cover with a sterile bandage.

1. Burns:

- Cool the burn under running water for at least 10 minutes.
- Remove any jewelry or clothing around the burn, if not stuck to it.
- Cover the burn with a sterile, non-fluffy dressing or cloth.

1. Choking:

- Encourage the person to cough if they can still breathe.
- Perform back blows and abdominal thrusts (Heimlich maneuver) if coughing doesn't work and the person can't breathe.

1. Cardiac Arrest:

- Call for emergency medical services immediately.
- Begin CPR (Cardiopulmonary Resuscitation) if you're trained. Use an AED if available.
- Continue CPR until medical help arrives or the person shows signs of life.

1. Severe Allergic Reactions (Anaphylaxis):

- Administer an epinephrine auto-injector if the person has one and you're trained to use it.
- Call for emergency medical help.
- Keep the person calm and lying down, raise their legs if possible.
- Do not rub the affected areas.

1. Seizures:

- Keep the person safe from injury by moving nearby objects away.
- Place something soft under their head and turn them onto their side to help breathing.
- Do not try to restrain them or put anything in their mouth.
- Call 911.

FINAL WORD

For all emergencies, it's crucial to call for professional medical help when needed and to ensure that you're trained to provide first aid. Regular training and refreshers can help you stay

prepared for these situations.

First Aid for Hospitality Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

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

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

Falta de suministros adecuados de primeros auxilios: Sin suministros esenciales de primeros auxilios, las lesiones leves pueden convertirse en graves, lo que aumenta el tiempo de

recuperación y puede dar lugar a infecciones o complicaciones de salud más graves.

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

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

COMO PROTEGERSE

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

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

antideslizante, y forme a los empleados sobre su uso correcto. Los EPP pueden reducir significativamente el riesgo de lesiones.

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

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

1. Cortes y laceraciones:

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

1. Quemaduras:

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

1. Asfixia:

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

1. Paro cardíaco:

- Llame inmediatamente a los servicios médicos de urgencia.
- Inicie la RCP (reanimación cardiopulmonar) si está capacitado. Utilice un DEA si está disponible.

- Continúe con la RCP hasta que llegue la ayuda médica o la persona dé señales de vida.

1. Reacciones alérgicas graves (anafilaxia):

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

1. Convulsiones:

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

CONCLUSIÓN

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

First Aid for Hospitality Stats & Facts

FACTS

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

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

STATS

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

injuries. Data from the Bureau of Labor Statistics supports this, showing that hotel and motel workers had an injury and illness incident rate of 4.3, while total recordable cases of all other industries are 3.1.

First Aid for Hospitality Stats & Facts – Spanish

HECHOS

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

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

ESTADÍSTICAS

- En el sector de la hostelería, concretamente en lo que respecta a la formación en primeros auxilios y RCP, un informe destacado por la American Heart Association revela

importantes lagunas en la preparación. Aproximadamente el 55% de los empleados de sectores como las oficinas corporativas y la hostelería no reciben capacitación en primeros auxilios o RCP y DEA por parte de su empleador. Además, sólo en el sector de la hostelería, el 66% de los empleados no pueden localizar un DEA en su lugar de trabajo.

- El 43% de los lugares de trabajo dispone de recursos apropiados en el lugar de trabajo (botiquines, señalización), pero sólo el 24% de los empleados ha participado en cursos de primeros auxilios o en simulacros de primeros auxilios.
- Entre los empleados que recibieron formación en primeros auxilios en el lugar de trabajo, casi la mitad (48%) tuvo que esperar seis meses o más desde su contratación para recibir dicha capacitación.
- Los hoteles y moteles se enfrentan a una amplia gama de riesgos de indemnización por accidentes de trabajo para su personal, en particular para las amas de llaves y los encargados de las habitaciones, que sufren la mayoría de las lesiones en el lugar de trabajo. Los datos de la Oficina de Estadísticas Laborales corroboran esta afirmación, mostrando que los trabajadores de hoteles y moteles tenían un índice de incidentes por lesiones y enfermedades del 4,3, mientras que el total de casos registrables de todas las demás industrias es del 3,1.

First Aid for Hospitality Fatality File

Security guard dies and charge laid

after alleged punch to head outside Sydney pub

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

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

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

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

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

The man has not been formally identified.

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

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

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

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

He is due to appear before Sutherland local court on Monday morning.

First Aid for Hospitality Fatality File – Spanish

Muere un vigilante de seguridad y se presentan cargos contra él tras recibir un puñetazo en la cabeza a la salida de un pub de Sídney

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

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

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

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

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

El hombre no ha sido identificado oficialmente.

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

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

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

Un hombre de 31 años fue detenido y trasladado a la comisaría de Sutherland, donde se le acusó de agresión con resultado de muerte. Está previsto que comparezca ante el tribunal local de Sutherland el lunes por la mañana.

First Aid for Hospitality Infographic

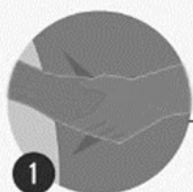
HOW TO GIVE FIRST AID

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

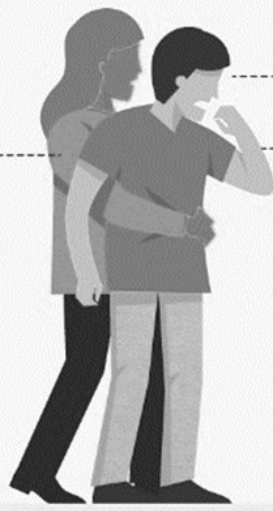


WHEN SOMEONE IS CHOKING

ABDOMINAL THRUSTS (HEIMLICH MANEUVER)



1
Make quick thrusts upward and inward with your fist.



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



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

IF THE PERSON IS...

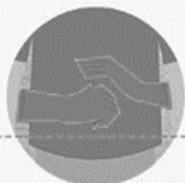
SITTING OR STANDING



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



Reach around the waist.



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

LYING DOWN



Straddle the person facing the head.



Place your grasped fist above the belly button.

CHOKING AND ALONE



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

First Aid for Hospitality Infographic – Spanish



Event Safety Meeting Kit

WHAT'S AT STAKE

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

WHAT'S THE DANGER

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

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

poorly lit areas can result in accidents, especially in crowded conditions.

6. **Weather-Related Issues:** Outdoor events are vulnerable to adverse weather conditions, such as storms, extreme heat, or cold, which can cause heatstroke, hypothermia, or injuries from flying debris.
7. **Violence or Threats:** Conflicts among attendees or external threats can lead to violent incidents, requiring effective security measures.

HOW TO PROTECT YOURSELF

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

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

for the event, including how to deal with unruly guests or identify potential threats. Always have a plan for personal safety in situations of conflict or aggression.

8. **Insurance Coverage:** Obtain appropriate insurance coverage for the event to protect against potential liabilities and provide a safety net in case of accidents.

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

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

investigation and to prevent further harm or injury.

- **Document the Incident:** Record all details of the incident and the response actions taken. This information will be crucial for post-event analysis, insurance claims, and potential legal matters.

FINAL WORD

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

Event Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

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

CUÁL ES EL PELIGRO

Durante los eventos, sobre todo en el sector de la hostelería, hay varios riesgos y accidentes potenciales que pueden suponer peligros para los asistentes, el personal y los participantes.

Estos riesgos varían mucho en función de la naturaleza del evento, el lugar de celebración y el número de personas implicadas. He aquí algunos peligros comunes:

1. **Problemas Relacionados con las Multitudes:** El hacinamiento puede provocar estampidas, atropellos o asfixia, especialmente en recintos mal gestionados o en caso de emergencias que provoquen el pánico.
2. **Peligros de Incendios:** Las medidas inadecuadas de seguridad contra incendios, como el bloqueo de salidas, el mal funcionamiento de las alarmas antiincendios o la manipulación incorrecta de productos pirotécnicos, pueden provocar incendios que pueden causar lesiones o víctimas mortales.
3. **Fallos Estructurales:** Las estructuras temporales como escenarios, carpas o disposición de asientos pueden derrumbarse si no se instalan correctamente, provocando lesiones.
4. **Peligros Eléctricos:** Un cableado defectuoso, circuitos sobrecargados o equipos eléctricos expuestos pueden causar descargas eléctricas o incendios.
5. **Resbalones, Tropiezos y Caídas:** Los suelos irregulares, las superficies mojadas o las zonas mal iluminadas pueden provocar accidentes, especialmente en condiciones de hacinamiento.
6. **Problemas Meteorológicos:** Los eventos al aire libre son vulnerables a las condiciones climáticas adversas, como tormentas, calor o frío extremos, que pueden causar insolación, hipotermia o lesiones por escombros voladores.
7. **Violencia o Amenazas:** Los conflictos entre los asistentes o las amenazas externas pueden provocar incidentes violentos, que requieren medidas de seguridad eficaces.

COMO PROTEGERSE

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

1. **Capacitación Adecuada:** Participe en programas completos de capacitación en seguridad y respuesta a emergencias. Es crucial comprender cómo manejar diversas emergencias, incluidos incendios, incidentes médicos y evacuaciones.
2. **Siga los Protocolos de Seguridad:** Cumpla estrictamente las directrices y procedimientos de seguridad establecidos. Esto incluye manejar el equipo correctamente, mantener las vías despejadas y respetar las barreras y señales.
3. **Mantenga la Comunicación:** Manténgase en comunicación constante con su equipo. Utilice radios, teléfonos u otros dispositivos para mantenerse informado sobre cualquier cambio o emergencia. Saber con quién contactar y cómo es vital en una crisis.
4. **Hidrátese y Tome Descansos:** Asegúrese de mantenerse hidratado y tome descansos regulares, especialmente durante eventos que requieran largas horas o impliquen condiciones climáticas extremas. Esto puede ayudar a prevenir la fatiga y mantener el estado de alerta.
5. **Informe de los Peligros:** Informe inmediatamente a los supervisores de cualquier condición insegura o peligro. La identificación proactiva de los riesgos puede prevenir accidentes.
6. **Primeros Auxilios de Emergencia:** Si es posible, adquiera la capacitación en primeros auxilios. Ser capaz de proporcionar asistencia inmediata en caso de lesiones leves puede ser muy valioso.
7. **Seguridad Personal:** Conozca las medidas de seguridad establecidas para el evento, incluido cómo tratar con invitados indisciplinados o identificar posibles amenazas. Tenga siempre un plan de seguridad personal para situaciones de conflicto o agresión.
8. **Cobertura del Seguro:** Obtenga una cobertura de seguro adecuada para el evento a fin de protegerse frente a posibles responsabilidades y disponer de una red de seguridad en caso de accidentes.

Si se produce una emergencia o un accidente durante un evento, especialmente en el sector de la hostelería, es crucial actuar de forma rápida y coordinada para gestionar eficazmente la situación

y minimizar los daños. He aquí los pasos a seguir:

- **Mantenga la Calma y Evalúe la Situación:** Evalúe rápidamente la naturaleza y gravedad de la emergencia o accidente sin dejarse llevar por el pánico. Mantener la calma es crucial para pensar con claridad y responder con eficacia.
- **Alerte a los Servicios de Emergencia:** Si la situación lo justifica, llame inmediatamente a los servicios de emergencia (por ejemplo, al 911) y facilíteles información detallada sobre el incidente, incluida la ubicación, la naturaleza de la emergencia y cualquier necesidad inmediata conocida.
- **Active el Plan de Emergencia:** Ponga en marcha el plan de respuesta a emergencias del lugar o evento, que debe incluir procedimientos de evacuación, refugio en el lugar o cierre, dependiendo de la naturaleza de la emergencia.
- **Evacuar o Refugiarse:** Dependiendo de la emergencia, indique a la gente que evacue la zona o que se refugie. Utilice rutas y procedimientos preestablecidos para asegurarse de que se hace de forma ordenada y eficiente.
- **Proporcione Primeros Auxilios:** Si ha recibido capacitación, brinde primeros auxilios a las personas lesionadas hasta que llegue ayuda médica profesional. Es esencial disponer de botiquines de primeros auxilios y saber cómo utilizarlos.
- **Comuníquese con los Asistentes y el Personal:** Mantenga informados a los asistentes, al personal y, potencialmente, al público sobre la situación, según proceda, utilizando los canales de comunicación predeterminados. Evite sembrar el pánico o difundir información errónea.
- **Asegure la Zona:** Si es posible, asegure la zona en la que se ha producido el accidente o la emergencia para conservar pruebas para la investigación y evitar más daños o lesiones.
- **Documente el incidente:** Registre todos los detalles del incidente y las medidas de respuesta adoptadas. Esta información será crucial para el análisis posterior al suceso, las reclamaciones al seguro y los posibles asuntos legales.

CONCLUSIÓN

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

Event Safety Stats and Facts

FACTS

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

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

personnel, surveillance, secure locks, and well-lit environments□□.

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

STATS

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

employed 77,816 workers in 2022, reflecting the scale of the event industry and the potential scope of event safety management within it.

Event Safety Stats and Facts – Spanish

HECHOS

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

1. **Productos Químicos Peligrosos:** El amplio uso de agentes de limpieza y desinfección en los hoteles, especialmente acentuado por las precauciones de COVID-19, plantea riesgos de quemaduras, irritación de la piel, reacciones alérgicas y daños respiratorios tanto para los trabajadores como para los huéspedes.
2. **Riesgos de Eventos Especiales:** Los hoteles que celebran eventos como bodas, reuniones de empresa o actuaciones musicales en directo corren el riesgo de que los huéspedes sufran lesiones o daños materiales, especialmente si hay equipos pesados, pirotecnia o alcohol de por medio. Se recomienda un seguro de responsabilidad civil para eventos especiales como protección.
3. **Catástrofes Naturales:** Los hoteles situados en zonas propensas a sufrir catástrofes naturales como terremotos, huracanes o inundaciones necesitan planes de evacuación de emergencia eficaces, refuerzos contra este tipo de sucesos y una preparación adecuada ante posibles inundaciones o tormentas para garantizar la seguridad de los huéspedes y el personal.
4. **Robos y Atracos:** Unas medidas de seguridad inadecuadas

pueden provocar robos o hurtos en las habitaciones de los huéspedes, en las zonas públicas o en los espacios destinados a los empleados, lo que pone de manifiesto la necesidad de contar con suficiente personal de seguridad, vigilancia, cerraduras seguras y entornos bien iluminados.

5. **Riesgos Comunes para la Seguridad:** Los resbalones, tropiezos y caídas son frecuentes en el sector de la hostelería, especialmente entre los cocineros y el personal de sala, debido a los derrames de alimentos, los suelos mojados y los pasillos bloqueados.
6. **Incendios:** El riesgo de incendio es mayor en las cocinas debido al uso de gas, llamas desnudas y sustancias inflamables. Asegurarse de que el personal conoce los procedimientos de seguridad contra incendios y los protocolos de emergencia, junto con las medidas preventivas, es vital para prevenir y gestionar los incidentes de incendio.

ESTADÍSTICAS

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

las consideraciones de seguridad de los eventos, especialmente para eventos corporativos y ocasiones sociales profesionales celebradas en hoteles.

- Una parte significativa de los profesionales del marketing (85%) da prioridad al patrocinio de eventos, lo que pone de relieve la importancia de los eventos en las estrategias de marketing. Este énfasis en los eventos podría traducirse en una mayor atención a la seguridad de los mismos para garantizar experiencias positivas a asistentes y patrocinadores.
 - El segmento de planificación de ferias y conferencias en EE. UU. empleó a 77.816 trabajadores en 2022, lo que refleja la escala de la industria de eventos y el alcance potencial de la gestión de la seguridad de eventos dentro de ella.
-

Event Safety Fatality File – Spanish

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

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

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

Es la última víctima de una serie de incendios de tiendas y

campamentos urbanos en todo Canadá.

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

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

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

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

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

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